

QUINTA DE PINHAÑÇOS

ALTITUDE DÃO DOC Tinto 2012



PRODUTOR: Alvaro Castro

ENÓLOGO: Alvaro Castro

Pinhañços, é a varanda feiticeira donde galgando o vale, o olhar enfrenta a majestosa a Estrela, cujas cumeadas, toscamente recortadas, parecem a bordadura da toalha colossal do Altar da Serra - Altar Mor de Portugal e cujo arcaboço gigantesco, ora de branco imaculado da pureza, aninha em cada encosta um povoado, em cada cabeça uma ermida, deixando escorrer de cada ruga um regato assustadiço, a rezar baixinho a deslizar para o mar.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental
Solo:	Granítico, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas:	Touriga-Nacional e Vinha Velha "Field Blend" da vinha do Outeiro
Produção:	2.000 garrafas
Vinificação:	Fermentação em lagar de inox com temperatura controlada (24-26° C).
Estágio:	18 meses cascos de carvalho voges e allier.
Engarrafamento:	2016

NOTAS DE PROVA

Cor:	Ruby intenso
Aroma:	Muito concentrado no aroma, madeira evidente mas de muito boa qualidade, estilo moderno e vigoroso.
Paladar:	Notas de compota e de caça em que as notas tostadas finais nos deixam uma agradável lembrança.
Final de prova:	Longo e apelativo.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 16°.
Gastronomia:	Pratos condimentados.
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 5 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	13 % vol.
PH
Açúcar Residual:
Acidez Total:

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa Borgonha	EAN code	5606686000928
Caixa de 6 garrafas	ITF code	1560668600092 5

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Quinta de Pinhañços Colheita Dão Tinto
Quinta de Pinhañços Encruzado Dão Branco
Quinta de Pinhañços Reserva Dão Tinto
Quinta de Pinhañços Altitude Dão Branco



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL