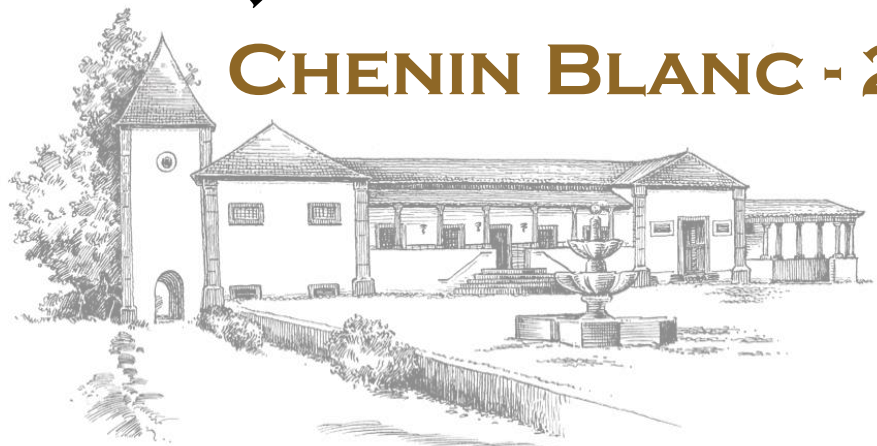


QUINTA DO PINTO

CHENIN BLANC - 2021



DESDE O INÍCIO QUE A QUINTA DO PINTO É AUDAZ NA SELEÇÃO DO SEU ENCEPAMENTO, SENDO MESMO PIONEIRO EM DIVERSAS CASTAS. NESTE VINHO APRESENTAMOS O **CHENIN BLANC**, VARIEDADE RARA NO MUNDO VITÍCOLA E AINDA MAIS NO NOSSO PAÍS. DESTA FORMA MOSTRAMOS UMA CASTA DE CARACTER ÚNICO E DIFERENCIADOR COM TODA A INFLUÊNCIA DO NOSSO TERROIR.

NOTAS DE PROVA

COR: VERDE LIMÃO

AROMA: ATRAENTE E INTENSO COM NOTAS CÍTRICAS, FRUTA BRANCA, TAIS COMO, MAÇA VERDE E PERA E COM APONTAMENTOS DE FOLHA DE CHÁ.

BOCA: VINHO COM UM PRIMEIRO IMPACTO FRESCO E MINERAL, QUE POSTERIORMENTE É EQUILIBRADO POR TODA A SUA ESTRUTURA E COMPLEXIDADE. TEM UM FINAL DE BOCA MUITO LONGO E PERSISTENTE, APORTADO PELA SUA SALINIDADE.

DEGUSTAÇÃO: 8°- 10° C.

ACOMPANHAMENTO: PEIXE GRELHADO, SUSHI, SALADAS E MASSAS, PRATO QUEIJOS OU SIMPLEMENTE A COPO.

VITICULTURA E ENOLOGIA

GEOLOGIA: SOLOS ARGILÓ-CALCÁRIOS, ORIGINÁRIOS DO PERÍODO JURÁSSICO, COM TEXTURA ARGILOSA E FRANCA. ENCOSTAS SUAVES COM EXPOSIÇÃO A SUL.

CASTA: CHENIN BLANC (100%)

MÉTODO DE CULTIVO: PRODUÇÃO INTEGRADA.

PRODUÇÃO: 7TON./HÁ EM VINHA COM 7 ANOS.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: VINDIMA MANUAL APENAS NO PERÍODO DA MANHÃ. À ENTRADA DA ADEGA FORAM SELECIONADOS APENAS OS MELHORES CACHO POR SELEÇÃO MANUAL NA MESA DE ESCOLHA. POSTERIORMENTE FOI REALIZADA UMA Prensagem de cacho inteiro em bica aberta. CLARIFICAÇÃO DO MOSTO POR DECANTAÇÃO A FRIO DURANTE 48 HORAS. FERMENTAÇÃO A TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 14-16°C COM LEVEDURAS INDÍGENAS, EM DEPOSITO DE CIMENTO. ESTAGIO SOB BORRA FINA DURANTE 3 MESES.

DATA DE VINDIMA: 3 DE SETEMBRO DE 2021

ENGARRAFAMENTO: 24 DE JANEIRO DE 2022

DADOS ANALÍTICOS

LOTE: L741 **ÁLCOOL:** 14 % **ACIDEZ TOTAL:** 7,1G/L **ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,29 G/L **PH:** 3,09 **AÇÚCAR TOTAL:** <1,5 G/L **DIOXÍDO DE ENXOFRE TOTAL:** 88MG/L



ESTATE  BOTTLED

QUINTA DO
PINTO

QUINTA DO PINTO, SOCIEDADE COMERCIAL E AGRÍCOLA, S.A.
ALDEIA GALEGA DA MERCEANA, 2580-081 ALENQUER, LISBOA, PORTUGAL
TELEM: + 351 919 100 800 FAX. + 351 263 769 202
E-MAIL: QUINTADOPINTO@QUINTADOPINTO.PT