



Pintado 2018

O Pintado é produzido a partir das vinhas de Touriga Nacional e Vinhão, as quais se encontram sobretudo nas cotas superiores da Quinta de Santa Teresa, acima dos 350m de altitude. Para produzir o Pintado é utilizado o mosto de lágrima, o qual é posteriormente fermentado em madeira. O Pintado pretende ser um rosé de primeira categoria, gastronómico e com potencial de guarda.

Notas de prova

No nariz este vinho revela-se harmonioso, com notas delicadas de frutos vermelhos, especialmente groselha e framboesa, as quais predominam também no palato, juntamente com uma acidez bem integrada e um lado mineral, o conjunto afinado pelo estágio em madeira.

Processo de vinificação

Receção das uvas na adegas em caixas de 24kgs. Seleção manual seguida de desengaçe e maceração pelicular.

O mosto fermentou cerca de um ano em madeira. Estabilização e engarrafamento.

É um vinho adequado a consumidores Vegan, uma vez que toda a vinificação foi conduzida sem incorporação de qualquer aditivo animal ou outro, para além de pequena dose de sulfitos.

Engarrafado em Janeiro 2020.

Características climáticas da colheita de 2018

O Inverno de 2017 foi relativamente seco. Contudo, esta tendência inverteu completamente durante a Primavera de 2018, que registou níveis de precipitação em Março e Abril muito superiores aos valores normais para estes meses. Estas chuvas obrigaram à aplicação de tratamentos para o míldio e o oídio.

O Verão, por sua vez, caracterizou-se por ser quente e seco, tendo as temperaturas médias em Agosto e Setembro sido bastante superiores às suas médias anuais. Apesar do calor intenso, a generalidade das vinhas suportou bem a estação, tendo apenas algumas parcelas registado escaldões na primeira semana de Agosto.

A vindima desta colheita iniciou-se cedo, resultado do verão quente, tendo a vindima das uvas para o Pintado começado a 4 de Setembro.

CARACTERÍSTICAS

Produtor A&D WINES
Região Minho
Castas Vinhão e Touriga Nacional
Tipo de solo Granítico
Altitude 350 m
Vinhas Em cordão simples
Vinhas por Ha 3000
Sistema de poda Royat
Data de vindima Setembro 2018
Sistema de vindima Manual
Maloláctica Não
Fermentação Cubas de aço inoxidável
Engarrafado Janeiro 2020
Envelhecimento 1 ano

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 23,5 g/dm³
Título alcoométrico 12,5% vol.
Acidez total 6,6 g/dm³
Acidez volátil 0,31 g/dm³
PH 3,21
Dióxido de enxofre livre 36 mg/dm³
Dióxido de enxofre total 112 g/dm³



SERVIR
10°-12°



PEIXE GORDO
AVES



CORTIÇA



GARRAFA
BORGONHA



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
BIOLÓGICA



INTERVENÇÃO
MÍNIMA



VEGAN