

Coleção da Família Branco 2018

Quinta do Piloto



Região, País: Península Setúbal, Portugal

Classificação legal: Palmela D.O.C

Uvas: antão vaz, arinto

Álcool: 12,5%

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês, com battónage

Características: cor amarelo-palha com intensos reflexos dourados. Aromas complexos, de frutos secos como amêndoas, avelãs e damascos, notas de carvalho e amanteigadas. No palato possui várias camadas, ótimo volume em um conjunto delicado e elegante, com final prolongado que termina com alguma salinidade.

Harmonização: bacalhau em diversos preparos, peixes de sabor intenso, carnes brancas, massas com molhos cremosos.

Temperatura: servir a 10°C

Outras informações

Produtor: a Quinta do Piloto está localizada na Serra do Louro, na região de Palmela e pertence a uma das famílias mais antigas dessa região, a Família Cardoso, com tradição vitivinícola desde o início do século XX. Humberto Cardoso foi o fundador desta casa. Atualmente é a 4ª geração que assegura e lidera os destinos da empresa. Quinta do Piloto Coleção da Família Branco é um vinho em homenagem à família.

Clima: clima mediterrânico, com tempo quente e seco no verão, e relativamente frio e chuvoso no inverno

Solo: terrenos arenosos

Viticultura: uvas produzidas numa pequena vinha situada na zona do Lau. Colheita efetuada no início de setembro.

Vinificação: utilizou-se a meia-curtimenta (quando as partes sólidas só acompanham parte da fermentação do mosto). O restante final do processo fermentativo desenrolou-se em barricas novas de carvalho francês. Amadurecimento por 12 meses também em barricas de carvalho francês com o emprego de battónage durante 2 meses, seguido de mais 6 meses em garrafa.

Análises: 2 g/l açúcar residual

Guarda: 10 anos+