

Coleção da Família Tinto 2019

Quinta do Piloto



Região, País: Península Setúbal, Portugal

Classificação legal: Palmela D.O.C

Uvas: castelão (vinhedo único plantado em 1946)

Álcool: 14%

Amadurecimento: 24 meses em barricas de carvalho francês e no mínimo 10 meses em garrafa

Características: cor granada intensa. Enorme complexidade e profundidade aromática. Apresenta notas de ameixa preta e frutas de bosque, pimenta preta e ervas mediterrânicas. Muito elegante no palato, com estrutura de taninos firme mas muito polida. As notas amadeiradas lhe conferem uma complexidade extra ao conjunto, com final de boca longo e sedutor.

Harmonização: feijão branco com linguiça defumada e costelinha de porco, arroz com suan, costela bovina assada em baixa temperatura.

Temperatura: servir a 16°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.

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

Solo: terrenos arenosos

Viticultura: uvas Castelão produzidas numa pequena vinha velha situada no Monte da Herdade de Agualva. Colheita realizada na 2ª semana de setembro.

Vinificação: fermentação em ânforas argelinas de concreto. Amadurecimento por 24 meses em barricas de carvalho francês de grão extrafino e no mínimo 10 meses em garrafa.

Análises: 2 g/l açúcar residual

Guarda: 15 anos+