

# Vinha dos Pardais Tinto 2021

## Quinta do Piloto



**Região, País:** Península Setúbal, Portugal

**Classificação legal:** I.G. Península de Setúbal (Vinho Regional)

**Uvas:** alicante bouschet, touriga nacional, syrah, castelão

**Álcool:** 14%

**Amadurecimento:** 12 meses em barricas de carvalho francês e 24 meses em garrafa

**Características:** cor profunda, intensa. Aromas de frutas de bosque, especiarias e notas balsâmicas. Excelente estrutura, com potência em um conjunto de maciez e equilíbrio.

**Harmonização:** cozidos de sabor intenso à base de carnes vermelhas, costela bovina na brasa, embutidos defumados

**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 e, atualmente é a 4ª geração que assegura e lidera os destinos da empresa. Vinha dos Pardais é um vinho elaborado a partir de uvas produzidas em uma pequena vinha conhecida por atrair bandos desses pássaros que vêm à procura das uvas mais doces da região.

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

**Solo:** terrenos arenosos

**Viticultura:** vinha situada na Herdade de Aqualva, pertencente à família desde o tempo do fundador Humberto Cardoso. Colheita efetuada na 2ª semana de setembro.

**Vinificação:** fermentado em lagares com pisas mecânicas.

**Análises:** 2 g/l açúcar residual

**Guarda:** 5 anos