

Piloto Rosé Reserva 2021

Quinta do Piloto



Região, País: Península Setúbal, Portugal

Classificação legal: Palmela D.O.C

Uvas: touriga nacional, castelão, cabernet sauvignon

Álcool: 13,5%

Amadurecimento: 8 meses em barricas de carvalho francês com băttonage

Características: cor rosada pálida. Aromas de flores brancas, frutas vermelhas frescas, com uma suave nota vegetal. Fresco, elegante, com leve presença de amanteigado e pão tostado prolongando-se no final de boca.

Harmonização: salmão assado com manteiga de ervas, anchova grelhada, fricassê de frango, lombo de porco assado.

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.

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

Solo: terrenos arenosos

Viticultura: uvas produzidas na propriedade do Lau e colhidas no ponto ideal de maturação para vinificar esse rosé, de forma a extrair maior frescor e elegância ao vinho resultante. Colheita realizada na última semana de agosto.

Vinificação: fermentado em tanques de inox. Após a fermentação, o vinho permaneceu durante 8 meses em barricas de carvalho francês grão extrafino com o emprego de băttonage.

Análises: 2 g/l

Guarda: 4 anos