

# Piloto Reserva Tinto 2018

## Quinta do Piloto



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

**Classificação legal:** Palmela D.O.C

**Uvas:** castelão (vinhas velhas)

**Álcool:** 14%

**Amadurecimento:** 16 meses em barricas de carvalho francês e no mínimo 12 meses em garrafa

**Características:** cor granada com reflexos alaranjados. Aromas complexos e de grande profundidade, com notas de especiarias, tabaco, ervas mediterrânicas e um toque de couro. Muito elegante no palato, fresco, de estrutura firme mas com taninos muito polidos. Mostra um ótimo equilíbrio, entre corpo e acidez. O final de boca é muito refinado, longo e sedutor.

**Harmonização:** arroz de costela bovina, rabada com polenta e agrião, confit de pato

**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 16 meses em barricas de carvalho francês de grão extrafino e no mínimo mais 12 meses em garrafa.

**Análises:** 2 g/l

**Guarda:** 10 anos+