

Piloto Collection Roxo 2022

Quinta do Piloto



Região, País: Península Setúbal, Portugal

Classificação legal: Palmela D.O.C

Uvas: moscatel galego roxo

Álcool: 13% vol.

Amadurecimento: -

Características: cor amarela com reflexos esverdeados. Muito aromático e delicado, com notas de flores brancas, damasco seco e lichias, além de notas tropicais como maracujá. Na boca é intenso, fresco, de perfil instigante e longo final com sensações minerais.

Harmonização: salada de caranguejo, sushi, teppan de salmão e vegetais, filé de linguado com molho de camarão

Temperatura: servir a 8°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 Collection é uma edição limitada elaborada a partir de uma casta singular - Moscatel Roxo - que há alguns anos esteve em vias de extinção.

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

Solo: terrenos arenosos

Viticultura: uvas provenientes de uma pequena vinha situada em Agualva, perto do Poceirão, pertencente à família Cardoso há muitos anos. A casta Moscatel Roxo é uma casta rara. A sua cor purpura e o seu bago pequeno distinguem esta casta da casta Moscatel de Setúbal. Colheita efetuada no final de agosto.

Vinificação: fermentação em inox com temperatura controlada. Sem amadurecimento.

Análises: 1,6 g/l açúcar residual

Guarda: 5 anos (desde que armazenado corretamente)