

Piloto Reserva Branco 2019

Quinta do Piloto



Região, País: Península Setúbal, Portugal

Classificação legal: Palmela D.O.C

Uvas: antão vaz, arinto, síria (roupeiro)

Álcool: 13%

Amadurecimento: 10 meses em barricas de carvalho francês com bâtonnage

Características: cor amarelo-palha com reflexos dourados. Aromas cítricos de limão e laranja, damasco e notas minerais. Na boca é marcado por grande frescor e intensidade, com carácter frutado combinado a frutos secos. O final é persistente.

Harmonização: vieiras ao molho de manteiga e limão siciliano, cavaquinha grelhada, bacalhau à Brás.

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: arenosos

Viticultura: esta vinha está implantada em solos arenosos, resultando em um vinho de grande intensidade, frescor e mineralidade. Colheita realizada na 1ª semana de setembro.

Vinificação: fermentado em barricas usadas de carvalho francês com fundos em acácia. Amadurecimento por 10 meses em barricas de carvalho francês com bâtonnage.

Análises: 2 g/l açúcar residual

Guarda: 8 anos + (desde que armazenado corretamente)