

Piloto Reserva Tinto 2019

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+