

Vinha dos Pardais Branco 2023

Quinta do Piloto



Região, País: Península Setúbal, Portugal

Classificação legal: I.G. Península de Setúbal (Vinho Regional)

Uvas: Sauvig. Blanc e F. Pires

Álcool: 12%

Amadurecimento: -

Características: cor amarela, com reflexos esverdeados. Aroma de frutas tropicais, com um fundo vegetal de aspargos. Na boca revela uma vibrante acidez, notas minerais e um sutil vegetal.

Harmonização: saladas com queijo de cabra, massas com molho ao sugo e ervas aromáticas, pizza caprese, peixes e crustáceos.

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 e, atualmente é a 4ª geração que assegura e lidera os destinos da empresa. Vinha dos Pardais é um vinho elaborado a partir de uvas produzidas em uma pequena vinha conhecida por atrair bandos desses pássaros que vêm à procura das uvas mais doces da região.

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

Solo: terrenos arenosos

Viticultura: vinha situada na Herdade de Agualva, pertencente à família desde o tempo do fundador Humberto Cardoso. Colheita efetuada na 3ª semana de agosto.

Vinificação: em tanques de Inox com temperatura controlada. Sem amadurecimento.

Análises: 2 g/l açúcar residual

Guarda: 6 anos (desde que armazenado corretamente)