

Vinha dos Pardais Tinto 2021

Quinta do Piloto



Região, País: Península Setúbal, Portugal

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

Uvas: alicante bouschet, touriga nacional, syrah, castelão

Álcool: 14%

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês e 24 meses em garrafa

Características: cor profunda, intensa. Aromas de frutas de bosque, especiarias e notas balsâmicas. Excelente estrutura, com potência em um conjunto de maciez e equilíbrio.

Harmonização: cozidos de sabor intenso à base de carnes vermelhas, costela bovina na brasa, embutidos defumados

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 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 2ª semana de setembro.

Vinificação: fermentado em lagares com pisas mecânicas.

Análises: 2 g/l açúcar residual

Guarda: 6 anos (desde que armazenado corretamente)