

INFINITUDE RAMISCO DOC COLARES

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

CASTAS

Ramisco

O VINHO

Localizada entre a Serra de Sintra e o Oceano Atlântico, a 25 km de Lisboa. É umas das mais antigas regiões demarcadas do país (1908), a mais ocidental do continente Europeu e a mais pequena região produtora de vinhos tranquilos de Portugal

VINIFICAÇÃO

Vindima no final de Setembro. Este vinho resulta de uma cuidada vinificação pelo processo clássico de “curtimento”, com desengace a 50%, fermentação em depósitos inox com controlo de temperatura (26º-28ºC) e remontagem cuidadosa.

NOTAS DE PROVA

Quando jovem apresenta cor rubi e grande agressividade taninosa, características que se vão esbatendo ao longo do estágio. Nariz muito característico da casta, relacionado com ginja e leve resina de cedro. Na boca apresenta carácter Atlântico e balsâmico. Textura seca e austera com uma acidez mineral vincada.

SERVIR / DESFRUTAR

Casa muito bem com assados de carne, caça e cogumelos. Beneficia com a abertura prévia da garrafa e/ou decantação e deve ser servido a uma temperatura de 18º-19 ºC.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 6,13 g/L | **pH:** 3,6



in·fi·ni·tu·de
*(Ocupando os séculos e os séculos)
nas encostas da serra de sintra
portugal*



LISBOA | BUCELAS
COLARES