



PINHAL DA TORRE

HAND CRAFTED PORTUGUESE WINES

- EST. 1947 -

Resoluto

2023 • Branco

IDENTIDADE DO VINHO

Região: Tejo, Portugal

Classificação: DOC Do Tejo

VINHA E CASTAS

Casta: Arinto 40% Verdelho 30% Alvarinho 30%

Origem: Vinha de parcelas selecionadas das

Águas Vivas.

Viticultura: Sustentável, colheita manual

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Fermentação: Depósitos de cimento com controlo de temperatura

Estágio: 12 meses em barricas de carvalho francês

Engarrafamento: Na propriedade

NOTAS DE PROVA

Amarelo-dourado luminoso.

Complexo e elegante, com cítricos maduros, fruta de caroço e delicadas notas florais, integrando de forma harmoniosa a madeira, com nuances de brioche, frutos secos e um toque subtil de fumo. Amplo e estruturado, com textura cremosa equilibrada por acidez firme e mineralidade refrescante. Longo, seco e gastronómico, revelando grande potencial de envelhecimento.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 12,5% vol.

Acidez total: 4,41 g/L

pH: 3,34

HARMONIZAÇÃO E SERVIÇO

Harmoniza lindamente com peixes, carnes brancas, e cozinha mediterrânica no geral.

Temperatura de serviço: 8º-12º C

POTENCIAL DE GUARDA

Prazer imediato com muito potencial de evolução em garrafa por 15 anos.

Conservação: Local fresco e seco, ao abrigo da luz.

SUSTENTABILIDADE E FILOSOFIA

Com o Happy Grapes Program®, adotamos uma viticultura sustentável, respeitando o terroir do Tejo e a biodiversidade, bem como uma vinicultura de intervenção mínima, que preserva a pureza e o carácter natural de cada vinho. O resultado são produções elegantes, equilibradas e autênticas.



PINHAL DA TORRE

HAND CRAFTED PORTUGUESE WINES

- EST. 1947 -

RESOLUTO

Tejo . Portugal

