



QUINTA DO PINGÃO

PINGÃO

SELEÇÃO DA FAMÍLIA DOC BAIRRADA TINTO

Tal como o próprio nome indica, este vinho é um tributo da nossa família, a, OLIMPIO MARQUES BEATO Desde o trabalho na vinha, na adega e a própria imagem, este nosso vinho retrata principalmente a experiência e a persistência deste SENHOR em querer fazer sempre melhor.

País Portugal

Região Bairrada

Solo Argilo-calcário

Denominação Denominação de Origem

Controlada Bairrada

Castas Baga (65%) Touriga Nacional (35%)

Data Colheita Setembro 2023

Vinificação

Uvas criteriosamente seleccionadas na vinha para a nossa adega, onde se inicia o processo



de vinificação, fermentou em cubas de inox
e posteriormente estagiou durante 9 meses nas cubas, antes de seguir para garrafa.

Análises ao Vinho

Teor alcoólico – 13.5º Vol

Acidez Total - 5.5 g ác.tart./L

Acidez Volátil - 0.76 g ác.acét./L



QUINTA DO PINGÃO

FICHA TÉCNICA

Notas de Prova

Côr Límpido, vermelho cereja

Aroma Excelente frescura, aroma a frutos do bosque (cassis, mirtilo), algumas aromas terrosos(solo húmido)

Palato Os frutos do bosque continuam presentes na boca, a excelente frescura, intensidade da casta бага e equilíbrio da Touriga Nacional, corpo médio, taninos bem integrados, final de boca bem equilibrado

Harmonização Carnes vermelhas no forno ou na brasa, queijos, enchidos, chocolate, peixes assados no forno ou na brasa