

PASMADOS

Este vinho é proveniente duma área limitada que é a Quinta dos Pasmados, uma propriedade com 18 ha situados 5 km a Oeste de Azeitão, que pertence a António Soares Franco. Era originalmente conhecido por Tinto Velho J.M. da Fonseca e obteve o seu nome actual nos anos 70 por necessidades de natureza comercial, inspirando-se na fonte setecentista existente em Azeitão

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Tinto

ANO COLHEITA: 2016

CASTAS: Syrah (48%) | Touriga Nacional (29%) | Castelão (23%)

TIPO DE SOLO: Argilo-Calcário

ENÓLOGO: Domingos Soares Franco

VINIFICAÇÃO: Fermentação com maceração pelicular a 28°C

ENVELHECIMENTO: 8 meses em meias pipas de carvalho francês

ENGARRAFAMENTO: Dezembro 2017

PRODUÇÃO: 25.000 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

CONSERVAÇÃO EM CAVE PARTICULAR: Garrafas deitadas a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%

LONGEVIDADE PREVISTA: 7 anos após engarrafamento

MODO DE SERVIR: Servir a uma temperatura de 14°C como acompanhamento de pratos de carnes vermelhas.

ANÁLISES: 14,0% Álcool | 5,55 g/l Acidez Total | 3.62 pH

Notas de Prova

COR: Vermelho profundo

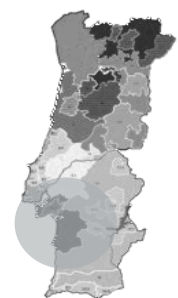
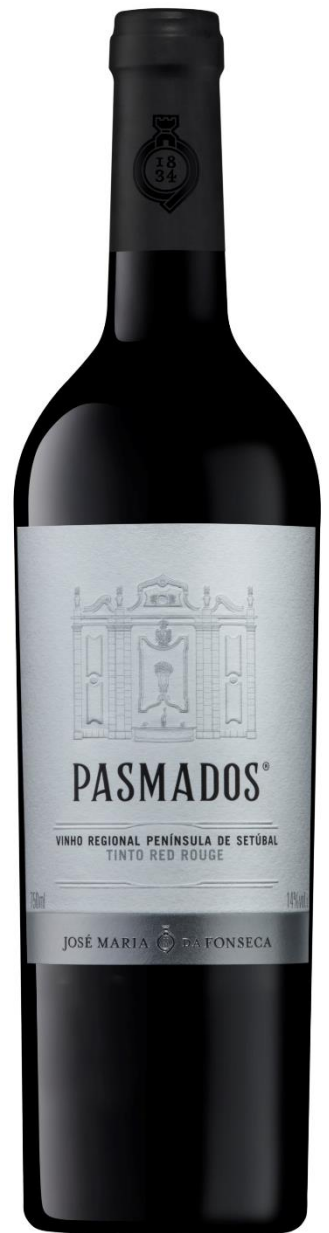
AROMA: Frutos azúis (mirtilos), framboesas, ameixas, violetas, carvalho

PALADAR: Frutado, com estrutura, boa acidez, taninos suaves

FINAL DE PROVA: Médio

Distinções

- Prémio “Boa Compra 2013” (Revista de Vinhos) – Colheita 2011
- 16,5pts (Revista Wine) – Colheita 2011
- 16pts (Revista Wine) – Colheita 2008
- 85 pts (Revista Escanção) – Colheita 2007



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal