



@ batista's

BY PITADA VERDE



Garrafas Numeradas



[www.publivinhos.pt](http://www.publivinhos.pt)

publivinhos@publivinhos.pt \* Tel: 289 400 520

Dep. Comercial:

Humberto André: 912 356 166

## VINHO TINTO RESERVA 2015 Red Wine / Vino Tinto

**Castas:** Cabernet Sauvignon (25%), Alicante Bouschet (25%), Syrah (25%) e Touriga Nacional (25%)

**Vinificação:** Desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em lagares de cimento com pisa a pé e controlo de temperatura. Prensagem em prensa de pratos.

**Estágio:** 8 meses em madeira de carvalho Francês, seguida de 12 meses em depósito inox.

**Aspecto Visual:** Cor granada escura.  
**Aspecto Olfático:** Aroma intenso a fruta vermelha madura, com notas de fumo e café da boa tosta da madeira. Notas de compota bem combinadas com o apimentado do Cabernet Sauvignon.

**Aspecto Gustativo:** Redondo, boa estrutura com taninos suaves. Boa acidez e persistência.

**Teor Alcoólico:** 14% Vol.

## VINHO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2016 Red Wine Vino Tinto

**Castas:** Caladoc (40%) Alicante Bouschet (20%) Touriga Nacional (40%)

**Vinificação:** Desengace, esmagamento, fermentação em lagares de cimento com pisa a pé e controlo de temperatura (8 dias).

**Estágio:** 4 meses em Barrica de Carvalho Francês.

**Aspecto Visual:** Apresenta uma cor violácea  
**Aspecto Olfático:** Fruta vermelha Madura e compota. Alguma menta.  
**Aspecto Gustativo:** Redondo, bom volume de boca com acidez equilibrada, que lhe dá persistência. Elegante com presença e final fresco.

**Teor Alcoólico:** 13,5% Vol.

## VINHO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2017 White Wine Vino Blanco

**Castas:** Fernão Pires (85%), Moscatel (15%).

**Vinificação:** Desengace, esmagamento, prensagem, decantação estática, fermentação em depósito inox a 13 °C  
**Estágio:** 6 meses em depósito inox.

**Aspecto Visual:** Aspecto brilhante, cor amarelo palha com notas esverdeadas.  
**Aspecto Olfático:** Aroma citrino, com notas frutadas bem expressivas, e um toque de pinhão e maçã verde. Nota floral da Casta Moscatel a equilibrar o conjunto.

**Aspecto Gustativo:** Redondo, bom volume de boca com acidez equilibrada, que lhe dá persistência. Elegante com presença e final fresco.

**Teor Alcoólico:** 12,5% Vol.

## VINHO ROSÉ COLHEITA SELECIONADA 2017 Pink Wine Vino Rosado

**Castas:** Touriga Nacional (100%)

**Vinificação:** Desengace, esmagamento, prensagem, decantação estática, fermentação em depósito inox a 13 °C.  
**Estágio:** 6 meses em depósito inox.

**Aspecto Visual:** Cor rosa brilhante.  
**Aspecto Olfático:** Aroma floral, com notas frutadas de morango e frutos silvestres.  
**Aspecto Gustativo:** Elegante na prova, média estrutura e acidez equilibrada, que lhe confere um final fresco.

**Teor Alcoólico:** 13% Vol.



Piano  
DOURO VALLEY

## Piano GRANDE RESERVA - 2015

**Castas:** 60% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 10% Tinta Barroca

**Notas de Prova:** Vinho de cor fechada, quase negra, com belos violetas de aromas balsâmicos, e notas a frutos negros muito densos, muito bem integrados com o tabaco e a baunilha próprios do estágio em madeira na boca é denso, com taninos bem presentes, e uma acidez refrescante própria do seu “terroir” mas sem nada se sobrepôr, num conjunto de uma densidade suave, termina longo e persistente.

**Teor Alcoólico:** 14%

## Piano RESERVA - 2017

**Castas:** 50% Tinta Roriz, 40% Touriga Nacional, 10% Touriga Franca

**Notas de Prova:** Vinho de cor rubi profunda, no aroma é intenso e complexo, dominado por frutos vermelhos maduros (cássis e morango) e frutos pretos (ameixa). Na boca revela um excelente volume, acidez bem integrada, taninos de boa qualidade, presença de frutos vermelhos bem marcados, com notas abalsâmico e resina. O final é longo e complexo.

**Teor Alcoólico:** 14%







Piano  
DOURO VALLEY

## Piano TINTO 2018

**Castas:** 50% Touriga Franca, 20% Touriga Nacional, 15% Tinta Barroca, 15% Tinta Roriz;

**Notas de Prova:** Cor rubi profunda. Caracteriza-se por um aroma intenso e complexo dominado por frutos vermelhos maduros (cassis e morango), frutos pretos (ameixa) e notas florais (flor de laranjeira). Na boca é intenso, com um excelente volume, acidez equilibrada e taninos de boa qualidade. O final é longo e complexo.

**Teor Alcoólico:** 14%

## Piano BRANCO 2018

**Castas:** 60% Viosinho, 20% Gouveio, 20% Moscatel Galego Branco

**Notas de Prova:** Cor amarelo citrino, com laivos esverdeados. Aroma frutado muito elegante, bem conjugado com notas minerais e nuances vegetais que conferem grande frescura. Na boca tem uma acidez viva e grande harmonia entretodos os aromas, num vinho de corpo médio, muito elegante e final longo.

**Teor Alcoólico:** 13,5%



Valores sujeitos a taxa de IVA em vigor.