

**QUINTA DO PILOTO**  
**Vinha dos Pardais Branco**

Vinha dos Pardais é um vinho elaborado a partir de uvas produzidas numa pequena vinha conhecida por atrair bandos destes pássaros que vêm á procura das uvas mais doces da região. Esta vinha está situada na nossa Herdade de Aqualva, e pertence á nossa família desde o tempo do fundador Humberto Cardoso. Este vinho é composto pela casta Sauvignon Blanc.

**HISTÓRIA**

A Quinta do Piloto está localizada na Serra do Louro, na região de Palmela e pertence a uma das famílias mais antigas de Palmela, com uma ligação aos vinhos desde o início do século XX, a Família Cardoso. Humberto Cardoso foi o fundador desta casa e, atualmente é a 4ª geração que assegura e lidera os destinos da empresa.

**INFORMAÇÃO TÉCNICA**

<i>Cor</i>	Branco
<i>Região</i>	Península de Setúbal
<i>Casta</i>	Sauvignon Blanc
<i>Vindima</i>	3ª semana de Agosto
<i>Fermentação</i>	Depósitos de Inox com temperatura controlada
<i>Envelhecimento</i>	Sem envelhecimento
<i>Álcool</i>	12.5% vol.
<i>Açúcar Residual</i>	2 g/L
<i>Produtor</i>	Quinta do Piloto – Palmela - Portugal

**NOTAS DE PROVA**

<i>Cor</i>	Citrina, com reflexos esverdeados
<i>Aroma</i>	Aroma com notas tropicais, temperadas com ligeiro vegetal, lembrando espargos verdes
<i>Paladar</i>	Acidez vibrante e fresca, notas minerais e ligeiro vegetal, denotando características de Terroir Atlântico

