

# ASTRONAUTA ARINTO

**REGIÃO** | Vinho Verde

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Anibal Coutinho e Élio Barreiros

## CASTAS

Arinto

## O VINHO

Astronauta Arinto é um delicado, leve e refrescante Vinho Verde. É um vinho sem compromisso ideal para o dia-a-dia, provem da região dos Vinhos Verdes, localizada a norte de Portugal.

## VINIFICAÇÃO

Prensagem a baixas pressões. Fica em decantação estática durante 8 a 12 horas com uma temperatura controlada abaixo dos 12°C. Fermenta aproximadamente durante 15 dias a uma temperatura controlada entre os 16°C - 18°C.

## ESTÁGIO

Astronauta Arinto é um excelente acompanhamento para marisco, pequenos pratos de peixe, saladas e entradas.

## NOTAS DE PROVA

Cor citrina. Notas de ananas e toranja. Mineralidade típica da região. Leve, vivo e de palato aveludado. Final longo e persistente.

## SERVIR / DESFRUTAR

Astronauta Arinto deve ser servido entre os 8°C - 10°C ou 45 F- 50 F. Astronauta Arinto é um excelente acompanhamento para marisco, pequenos pratos de peixe, saladas e entradas.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 11 % | **Acidez Total:** 6,0 g/l ácido Tartárico | **pH:** 3,20 | **Açúcares Totais:** 5,8 g/l

## PRÊMIOS

A colheita 2017 foi selecionada pela sociedade de álcool do Quebeque (SAQ).

A colheita 2015 ganhou a medalha de PRATA no Concurso Mundus Vini.

A colheita de 2013 ganhou a medalha VERDE HONRA no Concurso Regional dos Vinhos Verdes.



VINHO VERDE