

# CASA DA ATELA ARINTO

**REGIÃO** | Tejo

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Eng. António Ventura

## **CASTAS**

Arinto

## **O VINHO**

Vinha com cerca de 20 anos de idade, instalada em solos arenosos de “charneca” pobres e bem drenados.

## **VINIFICAÇÃO**

Este vinho fermentou cerca de 60% em pequenas cubas de inox e os restantes 40% do lote em barricas de 500 litros usadas. Teve “batonnage” durante 120 dias.

## **NOTAS DE PROVA**

Apresenta-se com cor citrina, aromas de flor de laranjeira, algumas notas frescas de menta e ligeira tosta. Apresenta boca fresca, intensa e equilibrada com acidez vibrante, bom volume e excelente persistência final.

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12,5% | **Acidez Total:** 0,6 g/L | **pH:** 3 | **Açúcares Totais:** 1,6 g/L

## **PRÊMIOS**

Escolha do Mercado 2023 Categoria B Grandes Escolhas

