

ERMO

## Ermo Arinto 2020 Magnum

**Classificação e Região:**  
Vinho Regional Alentejano

**Clima e solo:**

Herdade de Capela: Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura. Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos.

**Castas:**

Arinto: vinhas com 25 anos.

**Vinificação:**

Uvas criteriosamente selecionadas na vinha e adegas com prensagem muito suave, separando-se apenas a lágrima do mosto. Fermentação com controlo de temperatura em barricas novas de carvalho francês (50%) em câmara de frio a 14°C e em cuba inox (50%) a 16°C.

**Estágio:**

Estágio em contacto com as borras finas durante 10 meses.

**Engarrafamento:**

9 de Agosto de 2021

**Nota de Prova e gastronomia:**

Vinho branco de aspeto límpido com cor citrina. De carácter cítrico e mineral, na boca evidencia uma grande integração entre acidez e textura do vinho, suportada por barrica de qualidade. Um vinho com um final de boca de grande persistência. Consumir de preferência entre 10°C-12°C.

**Parâmetros Analíticos**

Título alcoométrico. 12%

Ph. 3,28

Acidez Total: 5,6 g/l

Acidez Volátil: 0,35 g/l

Açúcar Residual: 0,6 g/l

Contém sulfitos

**Enólogo:**

Rita Marques e Joana Pinhão

