



# Barca do Inferno Reserva Branco 2020

**Classificação e Região:**  
Vinho Regional de Lisboa

**Clima e solo:**

Solos de origem sedimentar, apresentam textura franca com elevado teor em calcário. Solo de origem vulcânica (afloramento de rocha vulcânica).  
Clima ameno com marcada influência Atlântica

**Castas:**

100% Arinto (50% de solo calcário e 50% de solo vulcânico)

**Vinificação:**

Uvas colhidas a meio de Setembro durante a noite. O blend foi feito (dos dois Arintos) na cuba de maceração pelicular (24h). Fermentou em barrica durante toda a fermentação. Após a fermentação foi colocado em cuba de betão onde foi realizada batonnage até 1 mês antes do engarrafamento.  
Engarrafamento a 6 de Março 2021.

**Nota de Prova e gastronomia:**

Aroma vibrante mas contido a fruta branca com um toque mineral. Corpo magnifico com final muito prolongado.  
Ótimo com peixes gordos grelhados ou no forno como por exemplo pratos de bacalhau. Muito bom também com queijos fortes.

**Parâmetros Analíticos**

Título alcoométrico. 13,50%  
Ph. 2,9  
Acidez Total: 10,0 g/l ácido tartárico  
Contém Sulfitos.

**Enólogo:**

Francisco Macieira