



# Mar do Inferno Arinto Atlântico 2021

## Classificação e Região:

Vinho Regional de Lisboa

## Clima e solo:

Solos de origem sedimentar, apresentam textura argilosa e com elevado teor em calcário. Clima ameno com marcada influência Atlântica.

## Castas:

100% Arinto de solo Argilo-calcário

## Vinificação:

Uvas colhidas a meio de Setembro durante a noite. Maceração pelicular (12h). Fermentou em inox durante toda a fermentação. Após a fermentação foi colocado em cuba de betão onde foi realizada batonnage até 1 mês antes do engarrafamento.

## Engarrafamento:

Engarrafado em 13 de Fevereiro de 2022

## Nota de Prova e gastronomia:

Aroma a fruta branca com um toque salino. Corpo magnifico com final prolongado. Ótimo com peixes e mariscos feitos de forma simples ou mais complexa. Versátil, acompanha bem mesmo com pratos picantes.

## Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12%

Ph. 3,10

Acidez Total: 9,00g/l

Contém Sulfitos.

## Enólogo:

Francisco Macieira