

ERMO

Ermo Arinto Barro

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:

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. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

Castas:

Arinto: vinhas com 30 anos.

Vinificação:

Uvas criteriosamente selecionadas na vinha e adegas. Suave desengace e esmagamento, maceração pelicular a frio durante 48 horas antes do início da fermentação. Vinificado em ânforas típicas alentejanas de 750L com uma maceração pelicular durante duas semanas. Fermentação com temperatura controlada em câmara de frio a 14°C.

Estágio:

Estágio em contacto com as borras finas durante 10 meses.

Engarrafamento:

Setembro de 2023 – 1.450 garrafas

Nota de Prova e gastronomia:

Vinho branco de aspeto límpido e cor amarelo limão. De carácter fresco e texturado, tem uma outra dimensão em que aparece as notas mais terrosas da ânfora. Com grande volume de boca suportado por uma refrescante acidez. Este vinho tem um perfil extremamente gastronómico.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12%
Ph. 3,33
Acidez Total: 5,6 g/l
Acidez Volátil: 0,40 g/l
Açúcar Residual: 0,5 g/l
Contém suflitos

Enólogo:

Rita Marques e Joana Pinhão

