



Arinto 2019

Classificação e Região:

Torres Vedras, Vinho de Portugal

Clima e solo:

Solos argilo-calcários de origem oceânica. Boa drenagem e fertilidade moderada. Influência atlântica (9 km do mar). Manhãs húmidas. Tarde ensolarada e ventosa. Baixa amplitude térmica.

Castas:

100% Arinto

Vinificação:

A vindima ocorre entre o fim do mês de agosto e os primeiros dias de setembro. Colheita manual nas horas mais frescas do dia. As uvas são gentilmente prensadas inteiras com engaço, ficando o mosto resultante em repouso e decantação natural durante 12 horas. No dia seguinte, é feita uma passagem a limpo para barricas de 500L. Nas horas seguintes ocorre o início da fermentação, por acção das leveduras indígenas, criadas na nossa vinha.

Estágio:

Estágio de 22 meses em borras, sem agitação. Não se usou qualquer adição de produtos exógenos à uva. VINHO NÃO FILTRADO e sem sulfitos adicionados

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma vegetal, revelando notas de alga verde e seixo molhado. Extremamente salino e puro, com acidez leve, este branco prima pela frescura e salinidade.

Parâmetros Analíticos

Titulo alcoométrico. 14%

Ph. 3.09

Acidez Total: 7,7(g/l)

Açúcar: <1,5 (g/l)

SO2 Total: <10(mg/l)

Enólogo:

Pedro Marques e Manuel Marques