



Arinto 2023

Classificação e Região:
Vinho Regional do Algarve

Clima e solo:
Argilo Calcários

Castas:
100% Arinto

Vinificação:
Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada entre 12 – 14°C pelo método tradicional de bica aberta.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor Citrino Esverdeado. No nariz apresenta aroma discreto e mineral com notas de limão e ligeiro vegetal típico da casta Arinto. Fresco com acidez bem presente, sabor mineral, de final longo e persistente. Este vinho é bom companheiro de marisco, ostras com limão e peixe grelhado.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,5%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes e Duarte Raimundo