



VINHA BARCA DO
INFERNO



Mar do Inferno Arinto Atlântico 2025

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:

Arinto 100% 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:

20 de Fevereiro de 2026

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: 11,00 g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Macieira