



SÉRIES SINGULARES ARINTO



VINHA

Oriundo de uma parcela de vinha de Arinto, plantada em 1990 na zona de mata de Catapereiro, com um potencial produtivo baixo mas que produz uvas de excelência.

MÉTODO

Geologia do Solo: Estrutura Franco - Arenosa, com algum calhau e gravilha.

Clima: Mediterrânico com influência Atlântica.

Castas: Arinto 100%

Colheita: 2023

Processo de Vinificação: seleção de cachos na vinha no ótimo de maturação com acidez ainda elevada, pós-maturação em câmara frigorífica por 24 horas (2°C) antes do início da vinificação. Esmagamento e desengace total. O mosto obtido fermenta a temperatura de 14°C durante cerca de 18 dias, em barricas de 500 litros de carvalho francês (usadas e novas).

ANÁLISE

Alcohol: Álcool: 12,5% | Extrato Seco: 22,7 gr/l | Acidez Total: 6,16 gr/l | pH: 3,17
| Açúcares totais: 0,8 g/l.

PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspeto Visual: De cor citrina intensa, com bastante densidade.

Aspeto Olfativo: As notas minerais, são envolvidas por um fundo de frutos citrinos e tostados da barrica onde fermentou e estagiou.

Aspeto Gustativo: Na prova é complexo, elegante e mineral comprovando uma prova envolvente mas vibrante.

SUGESTÕES DE CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

Temperatura recomendada para degustação: 6-8 °C

Harmonização: Ideal por si ou acompanhando saladas, comida asiática, ceviches, pratos de peixe grelhado ou no forno, Queijos de meia cura e frutos secos.

ENOLOGIA

David Ferreira e Catarina Rodrigues

VITICULTURA

David Ferreira e Nélio Ferreira

Quantidade Produzida: 550 garrafas numeradas