

NATURALMENTE

CASTAS

100% Arinto

NOTAS DE PROVA

Adorámos Arinto!

A sua acidez natural e o seu baixo nível alcoólico vão permitir um grande potencial de envelhecimento em garrafa.

Quando manuseada corretamente a casta permite desenhar um vinho fantástico num estilo semelhante ao Borgonha. 50% deste vinho envelheceu por 5 meses em barricas novas de 500l de carvalho francês.

Um verdadeiro e elegante exemplo do potencial da casta. Notas de pera e maçã verde, marmelo e baunilha.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Um vinho com uma acidez natural, é uma ótima opção para pato confitado. Também resulta bem com risoto de cogumelos e queijo.



POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO

Um vinho pronto a beber, mas com um excelente potencial de envelhecimento nos próximos 10 anos.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 12.5%
Ácido Tartárico: 6.4 g/L
pH: 3.30
Açúcar Residual: 1.2g/L

MINIMAL INTERVENTION
MAXIMUM ATTENTION

A nossa filosofia de produção, sob o controlo da enóloga Maria Vicente, é baseada no lema "MÍNIMA INTERVENÇÃO, MÁXIMA ATENÇÃO". A nossa visão é simples: produzir vinhos de qualidade superior, que por si só conseguem representar as características intrínsecas de cada variedade da nossa região, assim como o microclima.

Atingir o melhor ponto de maturação nas nossas vinhas não é de todo um problema. O nosso microclima permite-nos atingir uma maturação fenólica e reter uma acidez natural.