

Casa da Atela - Arinto



Tipo: **Branco**

Produtor: **Quinta da Atela**

Marca:

Certificação:

Castas: **Arinto**

Solo:

Apresenta-se com côr citrina, aromas selectos de frutos de caroço , algumas notas de ligeira tosta, nuances balsâmicas e de pedra pomes, com boca crepitante, intensa e acidez viva.

Parcela de Vinha: Vinha com cerca de 20 anos de idade, instaladas em solos arenosos de “charneca”

pobres e bem drenados.

Tipo: Branco

Ano: 2020

Região / Denominação: Tejo / IGP Tejo

Casta: Arinto

Enólogo: Eng.º António Ventura

Vinificação: Obtido a partir de uvas provenientes de uma vinha instalada em solos arenosos de “charneca” pobres e bem drenados, este vinho fermentou á temperatura de 16 °C durante 21 dias, em pequenas cubas de inox e cerca de 30% do lote em barricas de 500 litros novas e usadas, com “batonage” durante 96 dias.

Notas de Prova: Apresenta-se com côr citrina, aromas selectos de frutos de caroço , algumas notas de ligeira tosta, nuances balsâmicas e de pedra pomes, com boca crepitante, intensa e acidez viva.

Deve servir-se: Temperatura 12 °C

Gastronomia: Acompanha bem com pratos de marisco, bacalhau com todos, carne de aves de caça, ou pode simplesmente ser tomado como aperitivo antes da refeição.

Parâmetros Analíticos:

Grau: 13 % alc. Acidez Total: 5,6 g/L Açúcares totais: 1,6 g/L

pH: 3,28

CVRTEJO ©

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

BOMSITE