



D I V A I

Arinto 2021



CASTAS

Arinto

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Após a vindima noturna, as uvas foram desengaçadas e prensadas utilizando uma prensa pneumática. O mosto foi decantado a frio (10°C a 12°C) durante 48 horas.

Posteriormente, parte do vinho estagiou em barricas de carvalho francês de 300 litros durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor limão clara, aroma limpo de grande frescura e mineralidade e notas delicadas de flor de laranjeira e citrinos. Acidez viva e fresca, com um final vivo e crocante.

GEOLOGIA DO SOLO

Argilo-Calcário Xistosos

CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral e unilateral

IDADE MÉDIA DAS VINHAS

20 anos

ENGARRAFAMENTO

Maio 2021

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool - 13%vol. pH - 3,26. Acidez Total - 6,5 g/l.

Açúcares Totais (Glucose + Frutose) - 0,3g/L

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar saladas, marisco e pratos de peixe e como aperitivo antes de uma refeição.

TEMPERATURA ACONSELHADA

8-10°C

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa

1Cx x 6 Garrafas 750 ml

229 x 269 x 184

8 Kg

EAN- 5.600.668.505.159

SCC - 15600668505118