



# 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