

PÁGINA

ARINTO | DOC ÓBIDOS | 2019

REGIÃO: Alguber – Óbidos – Lisboa

PRODUTOR: Casa Romana Vini



Castas: 100% Arinto

Solos: Argilosos

Vinhas: Em 2019 as vinhas localizadas na **Quinta do Porto Nogueira**, foram cultivadas sob práticas agrícolas sustentáveis certificadas pelas "Normas de Produção Integrada". Actualmente as vinhas são conduzidas em Modo de Produção Biológico.

Uvas: As uvas Arinto foram colhidas na "*Vinha Miranda*" com 1,025 ha, plantada em 2012, e contam com uma exposição solar Este-Oeste (E-W).

Vinificação: Rigorosa selecção e escolha de cachos e de bagos realizada sobre 100% das uvas. Prensagem pneumática suave, seguida de fermentação a uma temperatura de 15°C em cubas de inox de pequena capacidade. Fermentação parcial em barricas usadas de carvalho francês *Séguin Moreau*, seguida de *batonnage* durante 150 dias.

Notas de prova: Tem cor citrina, aspecto brilhante, aromas elegantes com excelente definição com ameixa amarela, algumas notas de mineralidade (pedra pomes) e ligeira tosta. Boca com entrada intensa e acidez incisiva com frescura muito presente. Termina com elegância e enorme frescura.

Acidez total: 8,1 gr/L **PH:** 2,99 **Açúcares totais:** <1,5 gr/L **Grau alcoólico:** 13,5%

Temperatura de Serviço: 7°C - 10°C