

PÁGINA

ARINTO | DOC ÓBIDOS | 2021

REGIÃO: Alguber – Óbidos – Lisboa

PRODUTOR: Casa Romana Vini



Castas: 100% Arinto

Solos: Argilo-calcários

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 120 dias.

Notas de prova: Vinho de cor citrina, aspecto brilhante, aromas de frutos citrinos e notas de vegetal fresco e flor de laranjeira, algumas nuances de ligeira tosta. Boca com entrada fresca e crepitante com acidez incisiva e bom volume. Termina intenso, persistente e com enorme frescura final.

Acidez total: 8,8 gr/L **PH:** 2,85 **Açúcares totais:** <1,5 gr/L **Grau alcoólico:** 12,5%

Temperatura de Serviço: 7°C - 10°C

Garrafas: 3.300