



D I V A I

Arinto 2023

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.

NOTAS DE PROVA

Cristalino, cor esverdeado.

Aroma frutado sugerindo notas de citrinos.

Na prova revela equilíbrio e elegância, com uma boa acidez e mineralidade.

GEOLOGIA DO SOLO

Argilo Calcário e Xistosos

CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral e unilateral

IDADE MÉDIA DAS VINHAS

20 anos

ENGARRAFAMENTO

Julho de 2024

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool – 13%vol. pH – 3,32. Acidez Total – 5,6 g/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
312 x 240 x 162 mm
9 Kg (peso bruto)

Europaleta
Nº caixas 99
9 fiadas de 11 caixas
891 Kg (peso bruto)

EAN- 5 600 668 505 159
ITF14 - 15 600 668 505 156

