

FICHA TÉCNICA



AJUDA ARINTO BRANCO 2022

CASTAS:

Arinto

ENOLOGIA:

António Ventura | Alberto Capitão

REGIÃO | ORIGEM

Alentejo | Herdade da Ajuda Nova, Vendas Novas

VINDIMA | VINIFICAÇÃO

Vindima nocturna por forma a manter a integridade física e aromática dos bagos, com prensagem em prensa pneumática. O mosto é clarificado naturalmente por decantação estática, antes da fermentação, com temperatura controlada.

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

Álcool: 13,5%
Acidez total: 6,2g/Lg/L
Açúcar total: 0,5g/L
pH: 3,26

NOTA DE PROVA

Vinho terpénico com aromas cítricos e alguns frutos tropicais, intenso e com acidez equilibrada.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Acompanha bem peixes gordos, moluscos, carnes brancas e massas. Deve ser servido à temperatura de 8°C

CONSELHOS PARA A GUARDA

Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal ao abrigo da luz solar.