

ABEGOARIA DOS FRADES DOC

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

ENÓLOGO | António Braga

CASTAS

Arinto

O VINHO

A Abegoaria dos Frades localiza-se em Mourão, no Alentejo, na margem esquerda do Guadiana. É um projeto que nasce da herança vitivinícola da região, mas com uma visão moderna e exigente do terroir. As vinhas foram implantadas já sob a influência determinante da Barragem do Alqueva, com sistemas de irrigação que permitem enfrentar com rigor técnico o clima extremo desta zona.

VINIFICAÇÃO

Na adegas, as uvas são cuidadosamente desengaçadas e prensadas de forma muito suave em prensa pneumática. O mosto é sujeito a uma decantação estática a baixa temperatura durante 24 a 48 horas, assegurando uma boa clarificação antes do arranque da fermentação. A fermentação alcoólica é conduzida com leveduras selecionadas, a temperatura controlada, preservando o perfil aromático das uvas.

ESTÁGIO

Após a fermentação, o vinho é trasfegado para separar das borras mais grosseiras e permanece em estágio sobre borras finas durante cerca de seis meses, com bâtonnage ocasional para ganhar textura e complexidade.

NOTAS DE PROVA

Elaborado a partir da casta Arinto, este branco expressa frescura, tensão e precisão aromática. Cerca de 10% do lote estagia em barrica usada, conferindo-lhe maior estrutura e sutileza, sem comprometer a nitidez do perfil e a vivacidade natural da casta.

Vinho ideal para acompanhar gastronomia de sabores frescos e perfis mediterrânicos, como saladas, peixe grelhado ou mariscos. A sua acidez vibrante permite também ligações ousadas com gastronomia asiática, em especial pratos com notas agridoces, onde o volume de boca e a expressão aromática do Arinto criam um equilíbrio estimulante entre intensidade e frescura.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 5,8 g/L | **pH:** 3,32

