

HERDADE DA AMADA ARINTO

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Susana Esteban, Bruno Pinto da Silva

CASTAS

Arinto

VINIFICAÇÃO

Maceração pré-fermentativa durante 72 horas, seguida de prensagem e decantação estática a 10°C. Após tiragem a limpo, fermentou em cuba de inox a temperatura controlada de 16 graus.

ESTÁGIO

Após a fermentação alcoólica, estagiou em inox, sobre borra fina, durante 9 meses, e um terço em barrica usada de Carvalho francês, nos três meses prévios ao engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Amarelo de média profundidade na cor, a sugerir contacto pelicular. Nariz complexo e cativante. Fruta de polpa amarela de fundo, com leves nuances redutivas e evolutivas, de borra fina, querosene, favo de mel e pó de arroz. Na boca o ataque é intenso, com enorme amplitude a angulosidade. Tenso e vivo, tem na acidez o ponto de equilíbrio e crocância que lhe conferem uma frescura incrivelmente persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

Com a sua acidez vibrante, textura firme e notas evolutivas, este Arinto pede pratos gastronómicos e com alguma complexidade. A frescura crocante equilibra na perfeição com peixes gordos ou assados no forno, como o robalo ou o bacalhau confitado. Mariscos de sabor intenso, como amêijoas ou vieiras, também se destacam. Carnes brancas assadas e queijos de pasta mole mais curados revelam-se excelentes companhias, realçando a tensão e profundidade deste vinho.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **pH:** 3,01 | **Açúcares Totais:** 6,9 g/L



HERDADE DA AMADA



ALENTEJO



Wine Concept

Wine Concept RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt