

MAR SALGADO ARINTO & CHARDONNAY

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Arinto e Chardonnay

VINIFICAÇÃO

Esmagamento e prensagem suave, seguida de clarificação durante 48 horas. Fermentação efetuada em depósitos de inox com controlo de temperatura a 15º

NOTAS DE PROVA

Vinho branco de cor citrina com laivos esverdeados. Aroma a frutos de polpa branca, citrinos, com toque mineral e flor de laranjeira a dar complexidade. Na boca é fresco com acidez bem integrada, mineralidade e final longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 6,24 g/L | **pH:** 3,21



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