

# QUINTA DO LAGAR NOVO ARINTO DOC - ALENQUER

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Branco

## CASTAS

Arinto

## O VINHO

Vinho clássico, feito a partir da casta "rainha" da região.

## VINIFICAÇÃO

Desengace total com decantação a frio em 48h. Prensagem gentil.  
Fermentado com leveduras indígenas (da nossa vinha), em cubas de inox à temperatura de 13-15°C. Final de fermentação em barricas de carvalho francês (usadas)

## ESTÁGIO

10 meses.

## NOTAS DE PROVA

Aroma a lima fresca e maçã verde, com nuances a menta. Cor amarelo cítrico.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13% | **Acidez Total:** 5,5 g/dm<sup>3</sup> | **pH:** 3,33

