

# QUINTA VARZEA DA PEDRA ARINTO

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Rodrigo Martins

## CASTAS

Arinto

## O VINHO

Este vinho exprime na sua essência a frescura, a mineralidade e acidez características dos vinhos desta região, assim como as principais características da casta Arinto, tanto no aroma como na boca.

Vinha Seleção rigorosa das melhores uvas Arinto da 'Vinha da Gafa', junto ao Sanguinhal, parcela com exposição sueste e solo argilocalcário.

Clima Atlântico, influenciado pelo mesoclima da Serra do Montejuno.

Engarrafamento Junho 2016

Lançamento Janeiro 2017

Produção 3467 garrafas

Gastronomia Ideal para todos os pratos de mar, principalmente mariscos, assim como algumas carnes aves e porco e queijos curados.

## VINIFICAÇÃO

Vindima Manual para caixas de 10kg, com desengace total, prensagem suave e fermentação a 12°-13° durante 15 dias.

## ESTÁGIO

9 meses em Cuba de Inox, 7 meses em garrafa

## NOTAS DE PROVA

De cor cítrica, aroma mineral muito vincado, típico da casta. Muito fresco e intenso na boca, com final longo e persistente.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13% | **Acidez Total:** 7,3 g/dm; | **pH:** 3,18

