

HERDADE BARRANCO DO VALE

ARINTO E ALVARINHO RESERVA 2021



Enólogo: Engº João do Ó

NOTA DE PROVA:

COR: Vinho de cor citrica.

Notas de fruta citrica e alguma maça verde conferidas pelo Arinto a que se junta a tropicalidade de lichia e abacaxi do Alvarinho, tendo por suporte uma acidez profunda e corpo cheio.

TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO: Vindima manual para caixas de 12 kg de modo a preservar toda a qualidade das uvas.

Fermentação lenta e a baixa temperatura para maior extração de aromas. Posterior estágio de 12 meses sobre as borras finas com agitação regular para maior untuosidade e complexidade.

CONSERVAÇÃO: As garrafas devem estar protegidas da luz solar sem sofrer oscilações ou vibrações, em posição completa ou parcialmente horizontal, com o vinho em contacto com a rolha, em local fresco (entre 10 e 15°C) e sem sofrer oscilações ou vibrações.

MODO DE CONSUMO:

Deverá ser consumido a 9-11°C

RECOMENDAÇÕES:

vinho muito versátil descontraído e divertido acompanha bem com sol, piscina e amigos!

EMBALAGEM: 75CL - Caixa de cartão de 6 unidades
CÓDIGO DE BARRAS: 750ml – 5600287072254

Tipo:	Vinho Branco
Castas:	Arinto e Alvarinho
Região:	Algarve
Tipo de Solo:	Argilo-Arenoso e Xistoso
Ano:	2021
Teor de Álcool:	13,5 %
Acidez Total:	5,79 g/L
Acidez Volátil:	0,3 g/L
Açúcar Residual:	1,2 g/L
pH:	3,35