

Quinta da Ponte de São Veríssimo (Arinto)



CARACTERÍSTICAS

Este vinho espelha a versatilidade da casta Arinto, revelando uma harmonia excelente entre acidez e álcool, sendo bastante mineral no palato. Acompanha na perfeição refeições ligeiras de peixe ou carne. Deverá ser servido a uma temperatura compreendida entre 8°C e 12°C.

CHARACTERISTICS

This wine reflects the versatility of the Arinto Variety, revealing an excellent harmony between acidity and alcohol, being quite mineral in the palate. It combines perfectly with light meals of fish and meat. Shall be served at temperature between 8°C and 12°C.

FICHA TÉCNICA DATASHEET

Produto (Product): Vinho Verde Branco Arinto

Região (Region): Região dos Vinhos Verdes

Álcool (Alcohol): 12%

PH: 3,2

Castas (Grape Variety): 100% Arinto

Ano Colheita (Harvest Year): 2017

Garrafas (Bottles): Borg. Pé Cónica (peso 515 gr)

Caixa (Box): 6 garrafas (6 bottles)

Vinificação: a temperatura controlada sob ambiente redutor e estágio em cubas de inox, mantido em borras finas durante 8 meses.

Vinification: at temperature controlled under reductive environment and stages in stainless steel vats, kept in fine lees for 8 months

Enólogo (Winemaker): Eng.º João Silva e Sousa & Joaquim Vasconcelos