



TORRE DE PALMA



Arinto Alvarinho 2022

Torre de Palma

REGIÃO | REGION
Alentejo (Portalegre)

VINHA | VINEYARD

Produção Integrada, sem uso de herbicida, vinha plantada em 2012 a 310 metros de altitude

Integrated Production, without use of herbicide, vineyard planted in 2012 at an altitude of 310 meters

CASTAS | WINE GRAPE

Arinto | Alvarinho

DADOS ANALÍTICOS | TECHNICAL DATA

Álcool | Total alcohol: 13,5%

Acidez Total | Total Acidity: 7,1g/L

PH: 3,16

Açucares Totais | Residual Sugars: 0,5g/L

VINIFICAÇÃO | VINIFICATION

As uvas foram vindimadas manualmente e transportadas em pequenas caixas para a adega onde foram armazenadas numa câmara de frio a 3°C durante 24h. De seguida foram selecionadas e prensadas de forma suave. O mosto foi decantado a frio (10°C) e posteriormente fermentou em barricas de carvalho francés usadas provenientes da Borgonha. Após fermentação alcoólica, o vinho fez um estágio de 6 meses nas mesmas barricas com battonage e sur lie.

During the harvest all the grapes are hand-picked and then transported to the cellar in small boxes, where they were stored on a cold chamber at 3°C while 24h. Then the grapes were selected and gently pressed. The grape must was decanted at cold temperature (10°C) and then fermented and aged in used french oak barrels from Burgundy with battonage and sur lie.

NOTAS DE PROVA | TASTING NOTES

Vinho cristalino com tons verdes, aroma complexo e elegante com notas de maçã verde, lima e pedra molhada. Sabor rico em fruta, seco e mineral. Excelente acidez.

Crystalline wine with green tones, complex and elegant aroma with notes of green apple, lime and wet stone. Rich fruit flavor, dry and mineral. Excellent acidity.

SERVIÇO | SERVICE

12º C

