



Arinto Alvarinho 2025

Torre de Palma

REGIÃO | REGION

Alentejo (Portalegre), Portugal

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

ENOLOGIA | WINEMAKERS

Duarte de Deus | Pedro Sanches de Baêna

DADOS ANALÍTICOS | TECHNICAL DATA

Álcool | Total alcohol: 13,0%

Acidez Total | Total Acidity: 7,6g/L

PH: 3,20

Açúcares Totais | Residual Sugars: 0,7g/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 francês 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 lies*.

NOTAS DE PROVA | TASTING NOTES

Vinho cristalino com tons verdes, aroma complexo e elegante com notas cítricas, fruta amarela e pedra molhada. Fresco, seco e mineral. Excelente acidez.

Crystalline wine with green tones, complex and elegant aroma with citrus notes, yellow fruit and wet stone. Fresh, dry and mineral. Excellent acidity.

SERVIÇO | SERVICE

12° C

