



SANGUINHAL ARINTO & CHARDONNAY RESERVA 2024

CLASSIFICAÇÃO | DO Óbidos Reserva

TIPO | Branco

COLHEITA | 2024

CLIMA | Atlântico

CASTAS | Arinto e Chardonnay.

VINIFICAÇÃO | As uvas são colhidas à mão na data do seu melhor estado de maturação. Completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e logo prensadas de forma a obter um mosto frutado, equilibrado, e de boa acidez. A fermentação ocorre de forma parcial em barricas de carvalho francês, a uma temperatura controlada de 16°-18°C, durante 15 a 20 dias.

ENGARRAFAMENTO | Após 5 meses de estágio em cubas de aço inox.

COR | Cor amarela esverdeada.

AROMA | Aroma de fruta madura, algumas notas cítricas bem conjugadas com o baunilhado da madeira.

PROVA | Na boca apresenta-se frutado com boa acidez formando um conjunto fresco e equilibrado.

FINAL DE BOCA | Prolongado e persistente

CONSUMO | Imediato ou nos próximos 3 anos.

GASTRONOMIA | Ideal para no dia a dia acompanhar queijos de pasta mole, massas e peixes magros. Servir a uma temperatura de 10°-12°C.

ANÁLISE |
Teor alcoólico - 13%
Acidez total - 5,1 g/L em ácido tartárico
pH - 3,57
Açúcar - 1,6 g/L
Enólogo Eng.º Miguel Móteo

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM PALETIZAÇÃO STANDARD |

0,750 L
EAN garrafa | 560 2507 020 045
ITF caixa | 1 560 2507 020 042
Nº Garrafas por Caixa | 6
Nº Caixas por Paleta | 100
Nº Fiadas por Paleta | 9
Nº Caixas por Fiada | 11

VEDANTE | Rolha de Cortiça



TASTED BY ANDREAS LARSSON
91 PONTOS



CONCURSO
VINHOS DE LISBOA



REVISTA PAIXÃO PELO VINHO
MUITO BOM



AWC VIENNA
PRATA



100% BLIND
ANDREAS LARSSON