



VENTO'Z

Arinto

NOTAS DE VINIFICAÇÃO

As uvas, exclusivamente da casta Arinto, são colhidas manualmente e seleccionadas em campo sendo transportadas para a adega num curto espaço de tempo, em caixas de 18 Kg. Após uma ligeira maceração pelicular a baixa temperatura, as uvas são prensadas seguindo-se a fermentação alcoólica com temperatura controlada entre os 16°C e os 18°C. Uma vez terminada a fermentação, o vinho passa por um processo de

estágio em cuba inox, durante o qual se mantêm as borras finas em suspensão por um período mínimo de 4 meses.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor citrina brilhante com aromas intensos de fruta tropical. O resultado é um vinho intenso com paladar crocante e uma acidez refrescante.

SERVIR COM

É um vinho excelente para acompanhar uma refeição de peixe ou marisco, carnes brancas, pastas, risotas e sushi. Deve ser servido a uma temperatura entre os 8°C e os 10°C.

PAÍS

Portugal

REGIÃO

Sub-Região
Vale do Ave

PRODUTOR

Casal de Ventozela

CASTAS

Arinto 100%

ANÁLISE

Álcool 13,5% vol.
Acidez Total 5,9 g/dm³
Açúcar 6,2 g/dm³ PH
3,25

ÉNOLOGO

Fernando Moura Pedro
Campos