



SOPE DO MONTE

*Arinto
na Barra*

2025



DOC ARRUDA



100 % ARINTO



VINHA DE ENCOSTA
SUAVE, EXPOSTA A
NASCENTE



ARGILO-CALCÁRIO



3 DE SETEMBRO DE 2025



PRENSAGEM COM DESENGACE
TOTAL, SEGUIDA DE
DECANTAÇÃO ESTÁTICA A FRIO
DURANTE 3 DIAS. O VINHO
FERMENTOU A TEMPERATURA
CONTROLADA (15 - 16°C) EM
DEPÓSITOS DE INOX. APÓS
FERMENTAÇÃO, ESTAGIOU EM
ÂNFORAS DE BARRO DE 300
LITROS DURANTE 6 MESES.



TEOR ALCÓOLICO: 13,5 %vol.
ACIDEZ TOTAL: 5,6 g/l
PH: 3,29
SO₂ TOTAL: 84 mg/l
AÇÚCARES TOTAIS: < 2 g/l
E: 77 kcal/100 ml



IDEAL PARA ACOMPANHAR
PEIXE DE FORNO E PRATOS DE
MASSA OU ARROZ CALDOSOS.



Produzido e engarrafado por: **Bernardo Rodrigues Saianda,** **Arruda dos Vinhos,** **Portugal.**