



DOC ARRUDA



100 % ARINTO



ARGILO-CALCÁRIO



17 DE SETEMBRO DE 2024



UVAS PROVENIENTES DE DUAS VINHAS DISTINTAS. UMA VINHA A 350 METROS DE ALTITUDE E OUTRA A 100 METROS.



PRENSAGEM COM DESENGACE TOTAL, SEGUIDA DE DECANTAÇÃO ESTATICA A FRIO DURANTE 3 DIAS. O VINHO FERMENTOU A TEMPERATURA CONTROLADA EM DEPÓSITOS DE INOX. APÓS FERMENTAÇÃO, ESTAGIOU EM BARRICAS DE CASTANHO DE 300 LITROS DURANTE 6 MESES.



TEOR ALCOÓLICO: 13,0 %vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,9 g/l

pH: 3,04

SO<sub>2</sub> TOTAL: 95 mg/l



IDEAL PARA ACOMPANHAR SALADAS, PEIXE GRELHADO E MARISCOS.

