

Grand'Arte Arinto 2008



Ficha Técnica

Geral

Data de Colheita

2008

País

Portugal

Terroir

Quinta de Porto Franco.

Região

Lisboa

Castas

- Arinto

Enólogo

José Neiva Correia

Notas de prova

Muito aromático, frutado, rico, com uma óptima acidez que lhe confere uma frescura excelente e um final de prova muito agradável e persistente.

Como servir

Não muito gelado é um perfeito aperitivo, combinando ainda com queijos frescos, frutos do mar e todos os pratos de peixe.

Método de fermentação

Desengace, maceração pelicular e prensagem. O mosto é arrefecido a 15°C e é filtrado a vácuo com perlites. A fermentação é feita com leveduras secas activas, sendo a temperatura controlada entre 16°C e 18°C.

Estágio

Este vinho estagia no mínimo 1 mês em garrafa após o engarrafamento.

Cor

Branco

