

Vinho Branco

Quinta da Massorra Arinto 2017



Vinificação

Este vinho foi produzido exclusivamente a partir da casta Arinto. A fermentação decorreu em cubas de inox com controlo de temperatura, seguida de um estágio de 7 meses em cuba. O *Quinta da Massorra Arinto* foi estabilizado e filtrado antes do engarrafamento. Estagiou 1 mês em garrafa antes de ser colocado no mercado.

Nota de prova

Delicado de aroma, com fruta de boa qualidade, em tons citrinos e de maçã verde. Expressivo na boca, cremoso, encorpado, com delicioso tom limonado no final.

FICHA TÉCNICA

Marca: Quinta da Massorra Arinto

Designação: Vinho Regional Minho

Tipo de vinho: Branco

Produtor: Rui Miguel de Viseu Botelho Cardoso

Colheita: 2017

Vinha

Solo: Granítico

Castas: Arinto (100%)

Idade da vinha: 30 - 60 anos

Sistema de condução: Cordão simples

Técnico de viticultura: Rui Viseu Cardoso

Enologia

Data da vindima: dias 7, 8 e 9 Setembro 2017

Estágio: 7 meses em cuba de inox

Engarrafamento: Fevereiro 2018

Lançamento: Abril de 2018

Enólogo: Rui Cunha

Análise Química

Álcool: 13,0 %

Acidez total: 6,7

Açúcar residual: 1,5 g/l

pH: 3,12