

Vinho Branco

Quinta da Massorra Arinto 2023



Vinificação

Vinho 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. Estagia 6 meses em garrafa antes de ser colocado no mercado.

FICHA TÉCNICA

Marca: Quinta da Massorra Arinto

Designação: Vinho Regional Minho

Tipo de vinho: Branco

Produtor: Quinta da Massorra

Colheita: 2023

Vinha

Solo: Granítico

Castas: Arinto (100%)

Idade da vinha: 40 - 80 anos

Sistema de condução: Cordão simples

Técnico de viticultura: Rui Viseu Cardoso

Enologia

Estágio: 7 meses em cuba de inox
6 meses em garrafa

Enólogo: Rui Cunha

Análise Química

Álcool: 13,5 %

Acidez total: 5,7

Açúcar residual: <1,0 g/l

pH: 3,21

