

## Vin Blanc

### Quinta da Massorra Arinto 2021

---

#### Vinification et élevage

Fermentation entre 15° et 16° C et élevage pendant 7 mois en cuves inox. Stabilisé à froid et filtré avant la mise en bouteille.

#### Cépages

Vin naturel , issu du cépage Arinto (100%) cultivé sur la rive sud du Douro, à Resende.

#### Arôme et goût

Vin sec et minéral à l'acidité croquante et aux notes d'agrumes. Arôme fin et complexe avec une bonne fraîcheur, bien équilibré, menant à une finale élégante et longue.

#### Œnologue

Rui Cunha



Alcool 13,5 % vol.

Acidité fix 8,4

Sucre résiduel < 1,5 g/l

pH 3,04

---