

## QUINTA DA ATELA CASA DA ATELA ARINTO 2020



### FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

**Vinificação:** Obtido a partir de uvas provenientes de uma vinha instalada em solos arenosos de “charneca” pobres e bem drenados, este vinho fermentou á temperatura de 16 °C durante 21 dias, em pequenas cubas de inox e cerca de 30% do lote em barricas de 500 litros novas e usadas, com “batonage” durante 96 dias

**Notas de Prova:** Apresenta-se com cor citrina, aromas seletos de frutos de caroço, algumas notas de ligeira tosta, nuances balsâmicas e de pedra pomes, com boca crepitante, intensa e acidez viva.

**Castas:** Arinto

**Enologia:** Eng.º António Ventura

**Região:** Almeirim - Tejo, Portugal

**Teor Alcoólico:** 13,5%

**Acidez Total:** 5,4 g/L

**Açúcar Redutor:** 2,2 g/L

**Vinification:** Fermented at 16 °C for 21 days, in small stainless steel vats and about 30% of the lot in new and used 500 liter barrels, with batonage for 96 days.

**Tasting Notes:** It has a citrus color, select aromas of stone fruits, some notes of light toast, balsamic and pumice nuances, with a crackling, intense mouth and lively acidity.

**Grape Varieties:** Arinto

**Winemaking:** Eng.º António Ventura

**Region:** Almeirim - Tejo, Portugal

**Alcohol:** 13,5%

**Total Acidity:** 5,4 g/L

**Reducing Sugar:** 2,2 g/L