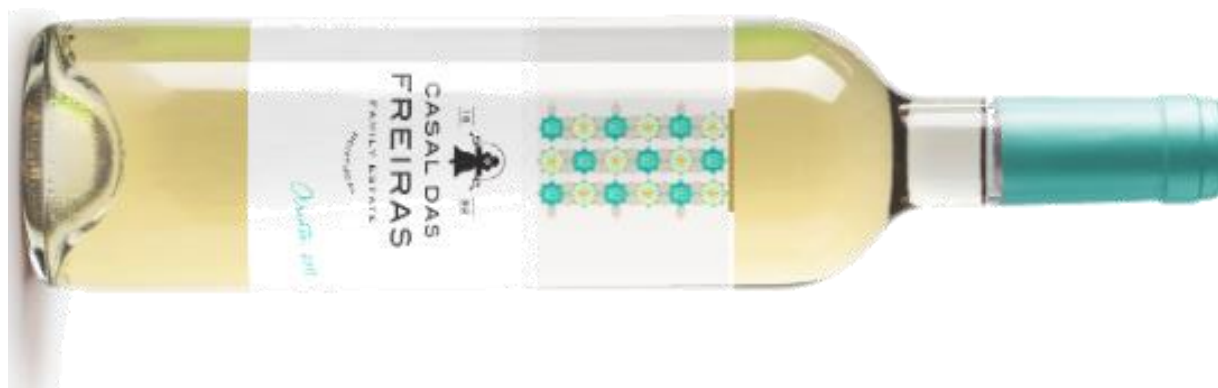


QTA CASAL DAS FREIRAS ARINTO 2019



FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

Vinificação: As uvas colhidas à mão são totalmente desengaçadas e esmagadas. Após prensagem e decantação, fermenta com temperatura controlada. Estágio final durante 4 meses em cubas de aço inox até ao engarrafamento.

Notas de Prova: Elaborado exclusivamente com uvas da casta Arinto, uma das mais antigas castas nativas Portuguesas, este vinho branco revela aromas de maçã verde e lima, com prova de boca marcada por uma notável acidez, refrescante, estruturado e com um final aveludado.

Tipo: Branco

Castas: Arinto

Enologia: José Vidal & Teresa Nicolau

Região: Tomar - Tejo, Portugal

Teor Alcoólico: 12,5%

Acidez Total: 5,42 g/L

Açúcar Redutor: <0,5 g/L

Vinification: Handpicked grapes are totally destemmed and crushed. After pressing, the must decants and ferments at controlled temperature. Finally, rests for 4 months in stainless steel vats until bottling.

Tasting Notes: Made exclusively with grapes of Arinto, one of the oldest native Portuguese grape varieties, this white wine reveals aromas of green apple and lime, and a palate marked by a remarkable acidity, refreshing, structured and with a velvety finish.

Type: White

Grape Varieties: Arinto

Winemaking: José Vidal & Teresa Nicolau

Region: Tomar - Tejo, Portugal

Alcohol: 12,5%

Total Acidity: 5,42 g/L

Reducing Sugar: <0,5 g/L