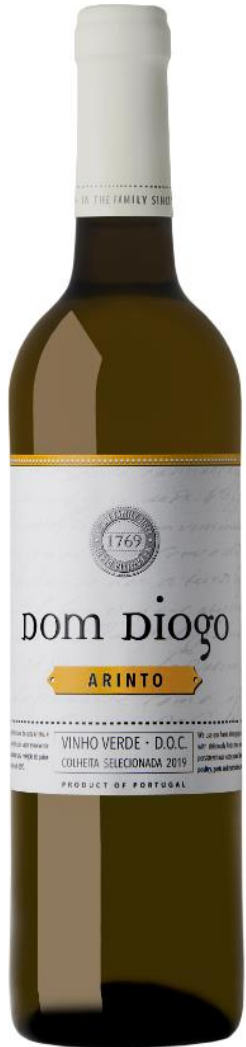


DOM DIOGO - Arinto



Denominação: Vinho Verde Branco | DOC

Casta: 100% Arinto

Colheita: 2019

Sub-região: Basto

Álcool: 12,0% Vol.

Acidez Total: 6,90 g (ácido tartárico)/l

Açúcar Residual: 7,50 g/l

pH: 3,24

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma rigorosa seleção das nossas melhores uvas da casta Arinto e fruto de uma harmonia perfeita entre as técnicas modernas e a tradição. A vindima é manual feita para pequenas caixas. A vinificação é efetuada pelo método de prensagem das uvas a baixa pressão, seguida de uma fermentação alcoólica em cubas de aço inox, a temperaturas controladas. Antes do seu engarrafamento, o vinho é cuidadosamente filtrado e estabilizado pela ação do frio.

NOTAS DE PROVA

Arinto é um vinho elegante de cor citrina e aroma frutado e complexo, com sabor crocante envolvente e persistente.

HARMONIZAÇÕES

É um vinho excelente para acompanhar peixe ou marisco, carne de aves, massas e risotos.

RECOMENDAÇÕES

Deve ser servido a uma temperatura entre os 8°C – 10°C.