

CURVATURA

Arinto
2023

Localização: **Serra Montejunto**
Casta: **100% Arinto**
Engarrafamento: **23 Abril 2024**
Solos: **Argilo-calcário, Granito e Talco-Xisto**
Produção: **2280 garrafas / 388 caixas**
Origem: **Lisboa**

Detalhes técnicos engarrafamento:

Álcool: **12,5%**
Açúcar Residual: **1,5 g/L**
pH: **3,54**
Acidez Total: **4,8 g/L**
Enxofre Total: **134 mg/L**

Viticultura:

O Curvatura Arinto 2023 provém da região demarcada de Lisboa, situada na faixa atlântica a Norte do estuário do Tejo, da sub-região DOC Alenquer. Embora as vinhas estejam plantadas a 400 metros de altitude a pressão climática atlântica proporciona um clima temperado de média pluviosidade. Os solos da encosta, por serem bem drenados e expostos ao calor e luminosidade de Sul apelam à concentração fenólica das uvas. A vinha é conduzida em goyot duplo para uma melhor exposição da copa e controlo de vigor da planta.

Data de Colheita:

As uvas foram colhidas à mão no dia 20 de Setembro de 2023 num total de 4040 kg.

Enologia:

Uva colhida e cuidadosamente seleccionada à mão durante as horas frescas da manhã. Após maceração a 10°C durante 24h foi feito o esmagamento das uvas em prensa vertical de cesto e a fermentação ocorreu em tanque de inox de 3000 litros onde maturou com borras finas até ao engarrafamento.

Notas:

Após um pico de calor no mês de Julho que adiantou as variedades mais precoces, seguiu-se um clima ameno com eventuais quedas pluviométricas ligeiras que alongaram a maturação da variedade Arinto, conferindo-lhe uma melhor concentração aromática. O nariz é intenso a frescura e pêra madura com laivos de avelã. Na boca a pêra e os citrinos persistem em complexidade e estrutura. O final é longo e sávido.



750ml

VINHO BRANCO