

HERDADE DA LISBOA ARINTO 2021



TERROIR: A sub-região da Vidigueira está protegida a norte pela Serra do Mendro. Esta barreira natural aos ventos frescos provenientes do Oceano Atlântico, origina elevadas amplitudes térmicas diárias, proporcionando uma perfeita e equilibrada maturação das uvas. A conjugação deste clima mediterrânico local com solos predominantemente xistosos, promove a produção de vinhos de qualidade. A Herdade da Lisboa, inserida no coração desta sub-região, está localizada entre a Ribeira de Selminhos a nascente, e a Ribeira do Freixo a poente, onde abunda um solo ainda mais rico. Reúne, por esse motivo, condições únicas para a produção de vinhos elegantes e com frescura, marcados pela mineralidade, no caso dos brancos, e pela pureza da fruta e capacidade de guarda nos tintos.

CASTAS: 100% Arinto.

VINDIMA: Vindima manual para caixas de 12kg, realizada em Agosto de 2021.

VINIFICAÇÃO: Arrefecimento das uvas em câmara frigorífica durante 24 horas para 10°C. Seleção manual em mesa de triagem vibratória, seguida de esmagamento em prensa fechada e inertizada, com controlo de temperatura. Fermentação parcial em barricas novas de carvalho francês de 500 litros, onde estagia durante 8 meses, seguindo-se o estágio em garrafa.

NOTAS DE PROVA: Cor citrina, límpida e brilhante. Nariz de matriz mineral, com notas marcantes de limão e maçã verde. Na boca revela uma textura cremosa, com boa acidez a equilibrar o conjunto.

HARMONIZAÇÃO: Ideal com pratos de peixe e marisco.

CAPACIDADE: 75cl em pack, 150cl.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor Alcoólico (%Vol.): 12,5
Acidez Total (g/L): 6,0
pH: 3,06
Açúcar Residual (g/L): 0,7

HERDADE DA LISBOA
VIDIGUEIRA

Disalto Distribuição Alimentar Lda
Casal Melão 2330-106 Entroncamento
T: (+351) 249 819 110
comercial@disalto.pt

