# HERDADE DA AMADA

ARINTO

PAÍS

**Portugal** 

REGIÃO

Alto Alentejo - Elvas

TIPO

Branco

**CASTAS** 

Arinto

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ANO DA COLHEITA

2024

**VINDIMA** 

16 de Agosto

**COLHEITA** 

Manual, para Caixas de 12,5 kg

**CLIMA** 

Mediterrâneo

SOLO

Argilo-Calcário de origem granítica

**PRODUÇÃO** 

2.027 garrafas de 0,75lt

**ENOLOGIA** 

Susana Esteban Bruno Pinto da Silva

**VITICULTURA** 

José Luís Marmelo

TEOR ALCOÓLICO

13,5% vol

PH

3,01

**AÇÚCARES TOTAIS** 

2,1 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL

0,48 g/L

ACIDEZ TOTAL

6,9 g/L

VALOR CALÓRICO

81 kcal/100 m3



#### VINHA

PRODI. Orientada a noroeste-sudeste, conduzida em cordão royat bi-lateral.

## VINIFICAÇÃO

Maceração pré-fermentativa durante 72 horas, seguida de prensagem e decantação estática a 10°C. Após tiragem a limpo, fermentou em cuba de inox a temperatura controlada de 16 graus. Após a fermentação alcoólica, estagiou em inox, sobre borra fina, durante 9 meses, e um terço em barrica usada de Carvalho francês, nos três meses prévios ao engarrafamento.

#### VINHO

Amarelo de média profundidade na cor, a sugerir contacto pelicular. Nariz complexo e cativante. Fruta de polpa amarela de fundo, com leves nuances redutivas e evolutivas, de borra fina, querosene, favo de mel e pó de arroz. Na boca o ataque é intenso, com enorme amplitude a angulosidade. Tenso e vivo, tem na acidez o ponto de equilíbrio e crocância que lhe conferem uma frescura incrivelmente persistente.

## GASTRONOMIA

Com a sua acidez vibrante, textura firme e notas evolutivas, este Arinto pede pratos gastronómicos e com alguma complexidade. A frescura cortante equilibra na perfeição com peixes gordos ou assados no forno, como o robalo ou o bacalhau confitado. Mariscos de sabor intenso, como amêijoas ou vieiras, também se destacam. Carnes brancas assadas e queijos de pasta mole mais curados revelam-se excelentes companhias, realçando a tensão e profundidade deste vinho.

### CONSUMO RECOMENDADO

2025 - 2032 (7 Anos)



## CAIXA

