



falco Arinto

Denominação VINHO Verde Branco I (DOC)

Casta 100% Arinto

Colheita 2014

Região Vitícola: Sub-Região de Basto

Gradação alcoólica: 12% vol.

Acidez Total: 7,2 g (ácido tartárico)/l

Açúcar residual: 8 g/l

pH: 3,20

TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma rigorosa selecção das nossas melhores uvas da casta Arinto e fruto de uma harmonia perfeita entre as novas técnicas e a tradição. A vindima é manual feita para pequenas caixas. A vinificação é efectuada 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 acção do frio.

NOTAS DE PROVA

É um vinho de cor citrina, de aroma frutado e complexo, com sabor envolvente e persistente.

CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e escuro, isento de odores fortes e estranhos,, sem vibrações, a uma temperatura constante, na posição horizontal .

RECOMENDAÇÕES

É um vinho excelente para acompanhar uma refeição de peixe ou marisco, carnes brancas, pastas e risottos. Deve ser servido a uma temperatura entre os 8 e os 10°C.