



**MAR DO INFERNO ARINTO
ATLÂNTICO COLHEITA DE 2021
I.G.P. Vinho Regional Lisboa - PORTUGAL**

CASTAS	
Arinto de solo Argilo-calcário	100%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
	13 / Fevereiro / 2022
ANALYSIS	
GRAU ALCOÓLICO	12 %vol.
pH	3,10
ACIDEZ TOTAL	9,00 g/l ácido tartárico

ENÓLOGO

Francisco Macieira

VINHAS

Quinta do Garrido

SOLO E CLIMA

Solo de origem sedimentar, apresenta textura argilosa com elevado teor em calcário. Vinhas expostas a oeste marcadas por uma grande influência Atlântica.

NOTA DE PROVA

Aroma a fruta branca com um toque salino. Corpo magnífico com final prolongado.

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas a meio de Setembro durante a noite. Maceração pelicular (12h). Fermentou em inox durante toda a fermentação. Após a fermentação foi colocado em cuba de betão onde foi realizada batonnage até 1 mês antes do engarrafamento.

MARIDAGEM

Ótimo com peixes e mariscos feitos de forma simples ou mais complexa. Versátil, acompanha bem mesmo com pratos picantes.