



QUINTA DE ARCOSSÓ BRANCO



País, Região e Sub-região

Portugal/ Trás-os-Montes / Ribera de Oura



Vinhedo

Vinha de média altitude (375 metros) exposta ao Sul, com 20% de solo em declive e de origem granítica.



Uva

35% Arinto, 30% Fernão Pires e 35% outras



Safra

2018



Teor Alcoólico

13,6%



Colheita

Manual



Vinificação

Fermentação alcoólica parcial em barricas de carvalho francês e americano com “batonnage” por seis meses.



Notas de Degustação

Cor esverdeada. No nariz tem aroma cítrico e notas de frutos frescos. Na boca apresenta equilíbrio entre o frescor e a mineralidade. Temperatura de serviço de 12°C.



Harmonização

Frutos do mar, saladas, pescada branca e queijos macios.



Sobre a Vinícola

Resultado da harmonia perfeita entre a natureza e o homem, nos 12 hectares da quinta produz-se, desde 2005, um vinho de excelência. De produção inteiramente artesanal, complementada por uma enologia de baixa intervenção e elevada vigilância, todos os vinhos tintos são transformados com pisa a pé, ao passo que os brancos e o rosé, resultam de uma colheita realizada antes do nascer do Sol. A constante procura da perfeição na elaboração dos vinhos faz o amante do vinho descobrir em cada garrafa aromas complexos, únicos, rematados por densos e prolongados final de boca. A quinta pratica uma enologia minimalista, assente de forte atenção que procura exprimir todo o potencial das uvas. A seleção e o momento de recolha fazem-se de acordo com o ponto ótimo de maturação, casta a casta, por identificação de microzonas homogêneas em cada uma delas. A colheita é realizada manualmente e a sua seleção é submetida a um segundo processo de triagem.