



CAVES DO CASALINHO, S.A.

Caves do Casalinho, S.A.
Rua do Casalinho, nº6
4815-703 Vizela (Santo Adrião) - Portugal
Tel: +351 253481344 Fax: +351 253481344
E-Mail: geral@casalinho.mail.pt

FICHA TÉCNICA

CASALINHO ARINTO 2013

Denominação

Vinho Verde D.O.C. 2013

Tipo

Branco

Castas

100% Arinto

Clima

Clima fresco e húmido típico do noroeste de Portugal

Tipo de solo

Granítico

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Límpido, de cor citrina aberta. Aroma fresco e elegante, com notas de frutos tropicais e lima. Na boca revela uma frescura mineral de grande elegância, com um final suave, agradável e persistente.

Vinificação

Suave esmagamento e desengace total. Prensagem das uvas e eliminação do mosto dos apertos finais. Decantação estática por frio durante 48 horas. Fermentação a temperatura controlada entre 13 e 14°C durante cerca de 15-20 dias em cubas de inox.

Parâmetros Analíticos

Álcool (v/v) – 12%

Acidez Volátil – 0,28 g/L

Acidez Total – 7,3 g/L

pH – 3,12

Açúcar Residual – 7,8g/L

Sugestão de consumo

Sendo um vinho branco muito versátil gastronomicamente, acompanha preferencialmente pratos de peixe grelhados, sushi, carnes brancas, mariscos, pastas ou simplesmente como aperitivo.

Deve ser servido a uma temperatura de 9-12°C em copos adequados.

Conservação

Manter a garrafa deitada em local seco e fresco ao abrigo da luz.

