

Tã Sómente Arinto Reserva 2023

Vinho de cor amarela citrica, notas de lima, mineral fresco e leve cedro envoltos numa boca estruturada, longa e com acidez vibrante.

Citric yellow wine, notes of lime, fresh mineral and light cedar wrapped in a structured, long mouth with vibrant acidity.

Vinificação: Desengace total e prensagem seguida de clarificação estática e fermentação em cubas de inox, com temperaturas de 13°C. Parcialmente estagiado em barrica (10%).

Vinification: Total stalking and pressing followed by static clarification and fermentation in stainless steel vats, at temperatures of 13°C. Partially aged in barrels (10%).

Enologia/Winemakers:
Filipe Sevinate Pinto
Susana Correia

Viticultura/Viticulture:
Artur Estêvão

VINHO REGIONAL ALENTEJANO **BRANCO**
SOLO FRANCO ARGILOSO | BEJA, PORTUGAL
WINE ORIGIN REGIONAL ALENTEJANO **WHITE**
CLAYISH SOIL | BEJA, PORTUGAL

Arinto 100%

12,8%

Açúcares Totais
/Total Sugar: 0.3g/L

Acidez Total/Total Acidity:
5.7g/L em ácido tartárico

PH: 3.46

Energia/Energy:
309kJ/74kcal (E/100ml)

Deve ser servido à temperatura aproximadamente de 10°C, a acompanhar vários tipos de pratos, como por exemplo garoupa no forno ou risotto de cogumelos com molho trufado.

It should be served at a temperature of approximately 10°C, to accompany various types of dishes, such as baked grouper or mushroom risotto with truffle sauce.

