MONTE DA RIA



MONTE DA RIA
Branco – Arinto 2024

Região
I.G. Algarve

Castas
100% Arinto

Vinificação
A vindima é feita à mão e as uvas são transportadas até à adega em pequenas caixas. Segue-se um desengace total, esmagamento a frio, esgotamento em prensa e decantação em depósito inox a baixa temperatura. De seguida, o mosto completamente limpo é transfegado para outros depósitos em inox onde vai fermentar a temperatura controlada à volta de 15ºC até esgotamento total dos açúcares. Finda a fermentação alcoólica o vinho é sulfitado. Alguns dias depois é transfegado para outro depósito de inox e aí fica alguns meses com ligeira "batonnage" em borra fina.

Gastronomia
Vinho gastronómico, podendo acompanhar diversos tipos de pratos, como mariscos, todos os pratos de peixe ou mesmo pratos de carne mais leves e queijos.

Servir entre 8-10ºC

Notas de Prova
De cor citrina pálido, resulta um vinho com aromas frutados e citrinos marcados, com algumas notas florais. Na boca apresenta-se bem fresco, estruturado, com volume e final equilibrado e típico ligeiro toque salgado e mineral.

Detalhes Técnicos
Álcool: 12,5% vol.
Acidez Total: 6,33 g/L
pH: 3,22

Informação Nutricional
Energia por 100ml: 310kj/74kcal
Gordura: 0g | **Saturada:** 0g
Hidratos de Carbono por 100ml: 0,16g | **dos quais açúcar:** 0,16g
Proteína: 0g
Sal: 0g

Informação Logística
Garrafa: 0.75L
EAN Garrafa: 5 600288 815904
Embalagem: Caixa de cartão com 6 garrafas
Caixas por palete: 99