



ACQUISTATO IL

Areal "Arinto" Vinhos Verde DOC 2020

2020

Fragrante e gratificante



Svinando

Quinta do Pousada propone questo Arinto in purezza, classificato all'interno della DOC Vinhos Verde, una delle più conosciute e amate del Portogallo. Suoli granitici e clima mite e temperato dalla vicinanza dell'oceano, le uve giungono a maturazione verso la fine di settembre, inizio ottobre. Dopo la raccolta, i grappoli vengono rigorosamente selezionati per eliminare quelli meno belli e maturi. Poi si passa alla vinificazione, in acciaio, a temperatura controllata. Lo stile fresco e immediato del vino, è valorizzato da un veloce affinamento in vasche di acciaio prima dell'imbottigliamento. Giallo chiaro con evidenti riflessi verdognoli a sottolineare la natura giovane del vino, questo Arinto ha profumi che richiamano gli agrumi, con qualche accenno di tè verde e di frutta tropicale. In bocca è fragrante e gratificante. Un vino perfetto come aperitivo, che sa accompagnare con soddisfazione piatti di pesce dal sapore delicato. Cozze e vongole sono semplicemente ideali.

Quinta da Pousada si trova nella sub regione della Valle do Ave, nel cuore della regione del Vinho Verde in Portogallo. Siamo ai confini occidentali dell'Europa e grazie alla particolare posizione, vicino all'oceano Atlantico, questa regione gode di un microclima ideale, con temperature miti nel corso dell'anno. Il vitigno a bacca bianca più importante è l'Alvarinho. Con lui il Loureiro, l'Arinto, il Trajadura e il Paderna. Tutti autoctoni della penisola iberica. L'azienda è di proprietà di José Areal. 15 ettari di superficie complessiva, di cui 6 ettari vitati.

La Vigna	
Terreno	Granitico ricoperto da detriti sabbiosi
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	10000
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Portogallo
Uve	Arinto 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Selezione manuale delle uve seguita da diraspatura e macerazione delle bucce. Pressatura pneumatica soffice a basse temperature 10-12 gradi centigradi). Il mosto fermenta in acciaio tra i 15 e i 20 gradi.
Sensazioni	Note di frutta a bacca gialla come banana, mela, melone e pesca, leggere note agrumate, piacevoli note floreali e sul finale una spiccata mineralità. Grande freschezza e di piacevole beva, persistente ed intenso.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821