



# CASA DO ARRABALDE

VINHO BRANCO

Casa do Arrabalde 2010, resultante de uvas produzidas na quinta com o mesmo nome, situada a 470 metros de altitude, tira partido da combinação das castas avesso, alvarinho e arinto.

Solo granítico bem drenado e clima fresco, devido à proximidade dos contrafortes do Marão, permitiram uma maturação lenta, com boas amplitudes térmicas diurnas/nocturnas.

A vindima iniciou-se a 5 de Outubro, com tempo fresco mas seco, e a vinificação foi efectuada com desengace de bagos inteiros e sua selecção manual.

Após prensagem o mosto foi decantado a baixa temperatura, e seguiu-se fermentação a temperatura de 16°C em cubas de inox.

Terminada a fermentação, o vinho foi conservado nas borras finas durante 3 meses, e estabilizado posteriormente. Engarrafado em Março.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Produto Casa do Arrabalde  
Produtor A&D Serviços e Investimentos, Lda.  
Região Minho  
Ano 2010  
Tipo de solo Granítico  
Vinhas Em cordão simples  
Castas Avesso, alvarinho e arinto  
Vinhas por Ha 3000  
Sistema de poda Royat

Altitude 470m  
Data de vindima Outubro  
Sistema de vindima Manual  
Maloláctica Não  
Fermentação Cubas de aço inoxidável,  
com maceração peculiar e "bâtonnage"  
Engarrafado Março 2010  
Envelhecimento Não  
Extracto seco total 22,8 g/dm<sup>3</sup>

Título alcoométrico 12,6 %vol.  
Acidez total 6,7 g/dm<sup>3</sup>  
Acidez volátil 0,31 g/dm<sup>3</sup>  
PH 3,16  
Dióxido de enxofre livre 30 mg/dm<sup>3</sup>  
Açúcares reductores 4,6 g/dm<sup>3</sup>  
Produção 15000 garrafas

## SUGESTÕES

! Servir entre  
os 10°e os 12°

! Acompanhar  
pratos de peixe

