



Propriedade

Casa do Arrabalde 2011, produzido na quinta com o mesmo nome, combina as castas Avesso, Alvarinho e Arinto, resultando num vinho equilibrado e sobressaindo uma fruta muito fina e delicada. A Casa do Arrabalde, propriedade familiar há mais de seis gerações, situa-se a 470 metros de altitude e é o berço do nosso vinho.

Vinificação

Solo granítico bem drenado e clima fresco, devido à proximidade dos contrafortes do Marão, permitiram uma maturação lenta, com boas amplitudes térmicas. A vindima começou no final de Setembro, com tempo ensolarado, e a vinificação foi efectuada com desengace de bagos inteiros e selecção manual. Apenas as melhores uvas foram escolhidas para a vinificação. Engarrafado em Março.

Notas de Prova

Casa do Arrabalde 2011 apresenta uma cor citrina e aspecto cristalino. Leve, frutado e com aromas tropicais e citrinos tem um corpo equilibrado demonstrando uma boa complexidade aromática. No paladar encontra-se bom equilíbrio entre a fruta e a acidez, com um final harmonioso.

Produtor A&D

Região Minho
 Castas Avesso, alvarinho e arinto
 Tipo de solo Granítico
 Altitude 450m
 Vinhas Em cordão simples
 Vinhas por Ha 3000
 Sistema de poda Royat
 Data de vindima Final Setembro 2011
 Sistema de vindima Manual
 Maloláctica Não
 Fermentação Cubas de aço inoxidável
 Engarrafado Março 2012
 Envelhecimento Não

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 25,2 g/dm³
 Título alcoométrico 12,5 %vol.
 Acidez total 6,6 g/dm³
 Acidez volátil 0,39 g/dm
 PH 3,34
 Dióxido de enxofre livre 26 mg/dm³
 Açúcares redutores 6,3 g/dm³
 Produção 10000 garrafas



SERVIR
10°-12°



PEIXE
MARISCO



ROLHA
CORTICA



GARRAFA
BOURDEAUX



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
INTEGRADA