



Casa do Arrabalde

A Casa do Arrabalde, situa-se na sub-região de Baião a 80 kms da cidade do Porto. As suas vinhas encontram-se implantadas a 470 metros de altitude em solo granítico. Estão sujeitas a um clima que associa a influência Atlântica, a acentuadas amplitudes térmicas, resultantes da proximidade dos contrafortes do Marão.

O Casa do Arrabalde 2012, combina as castas Avesso, Alvarinho e Arinto produzidas na quinta em agricultura sustentável, resultando num vinho que traduz o clima e solo da região, com grande frescura e boa acidez.

Vinificação

O Inverno de 2012, frio e prolongado, atrasou a rebentação em mais de duas semanas. A floração foi acompanhada de alguma chuva e o verão fresco e húmido atrasou a maturação das castas mais tardias, como foi o caso do Avesso que aguardou até meados de Outubro pela vindima. A vinificação foi efetuada com escolha manual, desengace e maceração pelicular seguida de prensagem pneumática muito suave. O mosto após decantação foi fermentado a baixa temperatura. Ligeira filtragem e estabilização por frio precederam o engarrafamento em Fevereiro de 2013.

Notas de prova

Cor citrina e aspecto cristalino.

Boa complexidade aromática onde se destacam os aromas florais. Um vinho equilibrado no paladar evidenciando um final longo e harmonioso.

CARACTERÍSTICAS

Produtor A&D
Castas Avesso, alvarinho e arinto
Tipo de solo Granítico
Altitude 470m
Vinhas Em cordão simples
Vinhas por Ha 3000
Sistema de poda Royat
Data de vindima Outubro 2012
Sistema de vindima Manual
Maloláctica Não
Fermentação Cubas de aço inoxidável
Engarrafado Fevereiro 2013
Envelhecimento Não

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 25,3 g/dm³
Título alcoométrico 12,6% vol.
Acidez total 6,9 g/dm³
Acidez volátil 0,34 g/dm³
PH 3,19
Dióxido de enxofre livre 37 mg/dm³
Açúcares redutores 6,9 g/dm³



SERVIR
10°-12°



PEIXE
MARISCO



ROLHA
CORTIÇA



GARRAFA
BOURDEAUX



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
INTEGRADA