

VINHO BRANCO QUINTA DO SÍBIO ARINTO

País de Origem	Portugal
Região	Douro
Produtor	Real Companhia Velha
Safra	2018
Castas	Arinto
Temp. Serviço	8 a 10°C
Guarda	4 a 6 Anos
Harmonização	Peixe ao sal Carpaccio de bacalhau Salmão frio Comidas orientais
Análises	Álcool: 13.10% PH: 3,11 Acidez: 5,98g/l Açúcares residuais: 0,60g/l
Barrica	30% do vinho estagia 6 meses em carvalho Francês.
Vinificação	Situada em pleno vale do Roncão - famoso pela excelência dos seus vinhos-, a Quinta do Síbio possui exposição a Sul e a Oeste, com altitudes entre os 90 e 340 metros. É na parte alta da Quinta que é produzido este Arinto. As uvas são colhidas manualmente no início da manhã levadas direto para a prensa pneumática, decorrendo seguidamente a fermentação em cubas de inox com controle de temperatura.
Notas de Prova	Vinho de coloração verde com tons dourados. Possui excelente complexidade aromática em que surgem aromas florais integrados numa nuance mineral, típico de um Arinto. Na boca mostra-se fresco, repleto de sabores frutados e minerais, terminando com uma acidez vivíssima, sendo esta a principal característica desta tão nobre casta. Quando envelhecido torna-se ainda mais complexo com notas de petróleo. É muito longo.



Cód. 11369