

Cabo da Roca

Reserva Arinto

WHITE 2024 · LISBOA IGP

100% Arinto

Notas de Prova

COR

Branco

AROMA

Aromas frescos e cítricos com notas minerais; rico e elegante, com nuances salinas.

NA BOCA

Citrinos bem presentes, envolvidos por mineralidade, com um agradável toque de maçã verde e hortelã.

HARMONIZAÇÃO

Amêijoas à Bulhão Pato, ostras, peixe grelhado, queijos secos e presunto.

SERVIÇO

12° · Guarda: 6 anos (2025–2031)



Notas do Enólogo

PRIMEIRO ANO DE PRODUÇÃO

2024

A VINHA

A 40 km da costa atlântica e 20 m de altitude; vinha com 30 anos (5 ton/ha), 3.800 pés/ha, orientação N-S.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

CLIMA E SOLO

Forte influência atlântica; terras aluviais em contraste com encostas calcárias.

COLHEITA

100% colheita mecânica na última semana de agosto.

VINIFICAÇÃO

Desengace e esmagamento; 3 dias de maceração a frio; fermentação alcoólica a 24°C; fermentação malolática em barricas usadas.

ESTÁGIO

6 meses em barricas usadas em 50% do lote

ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL	PH	SO2 L/T
11,7%	6,51 g/L	0,32 g/L	0,7 g/L	3,02	20/110 mg/L
GARRAFA	Bourgogne Vin Grand Cru	ALTURA	294 mm	FIADAS/PALETE	15
VEDANTE	Microaglomerado	Ø MÁXIMO	92,7 mm	GARRAFAS/PALETE	540
VOLUME	750 ml	GARRAFAS/CAIXA	6	CAIXAS/PALETE	90 cxs
EAN GARRAFA	5600816902052	PESO CAIXA	8,61 kg	PESO PALETE	800 kg
EAN CAIXA	15600816902059	DIM. CAIXA	500x298x96 mm	DIM. PALETE	Euro 1200x800x1800 mm
PESO GARRAFA	685 g	CAIXAS/FIADA	6		