ANTÓNIO VILELA AREIAS

VINHO ESPUMANTE 2024

Vinhos Verdes – IG Minho

Casta

Arinto

A casta Arinto proporciona vinhos e espumantes vibrantes e de acidez viva, refrescantes e com forte pendência mineral, e elevado potencial de guarda. A acidez firme é a principal característica desta casta, garantindo-lhe enorme sucesso como monocasta ou em lote com outras castas. Apresenta cachos de tamanho médio, compactos e com bagos pequenos. É uma casta com apontamentos de maçã verde, lima e limão.

Análise Técnica

Grau Alcoólico: 11,50% vol.
Acidez Total: 5,70 g (ácido tartárico) / litro
pH: 3,43
Açúcares Totais: 3,20 g/litro
Valor Energético: 287 kJ / 69 kcal por 100 ml

Vinificação

Prensagem. Decantação e Fermentação em cubas inox à temperatura de 16ºC. Estágio em cubas inox sobre as borras finas durante 4 meses. Segunda fermentação em garrafa, método clássico (Champanhês). Estágio em garrafa durante 10 meses a temperatura controlada com "Removimento" das leveduras soltas. "Dégorgement" em novembro de 2025.

Notas de Prova

Cor citrina com bolha fina e persistente. Aromas da casta com notas de fruta branca e cítrica. Na boca apresenta uma textura cremosa e uma frescura envolvente que transmite vivacidade e harmonia na prova. Fim de boca complexo e elegante.

Excelente para:

- Aperitivo, Leitão, Rojões, Cabidela, Lampreia, Peixes Gordos, Assados e outros pratos com gordura.
- Qualquer ocasião festiva, ou simplesmente um encontro para dois dedos de conversa.