



# VALE MERCÊ

Nome: Vale Mercê Grande Escolha Arinto

Ano: 2024

Denominação: DOC Vinho verde

Enologia: Ricardo Magalhães

Castas: 100 % Arinto

Viticultura: Uvas provenientes de parcelas a 600m altitude em cordão uni e bilateral

Vindima: Vindima manual no mês de setembro

Vinificação: Foi selecionado exclusivamente o mosto proveniente da primeira prensagem, que, após fermentação espontânea e sem inoculação de leveduras, estagiou por 6 meses em borras finas. Durante este período, foi realizada uma batonnage delicada, que contribuiu para o aumento de complexidade deste vinho

Estágio: Inox com borras finas e batonnage

Em prova: Apresenta uma cor esverdeada, e no nariz revela notas frescas de frutas cítricas. Em boca, destaca-se pela cremosidade e pela mineralidade características do Arinto, que, juntas, conferem ao vinho uma grande virtude, tornando-o ao mesmo tempo completo e complexo

Na mesa: Harmoniza na perfeição com pratos de peixe gordo, carnes vermelhas, cabra, borrego, peru, pato, pratos de caça, frango ou qualquer prato com molho de natas ou cogumelos. Também adapta-se bem a pratos da cozinha asiática e mediterrânea. Para alcançar o seu máximo potencial, recomenda-se servi-lo entre 7 e 10 °C

Parâmetros analíticos: Álcool: 13,0 % vol.  
Acidez total: 6,2 g/L  
pH: 3,18  
Açúcares residuais: < 1,5 g/L  
Valor energético: 303 KJ/100cm<sup>3</sup>

