



Quinta do Carneiro branco

Produtor: Sociedade Agrícola do Carneiro

Um vinho elaborado com a casta arinto na região de Alenquer, corpo leve, brilhante, equilibrado, fresco, cítrico, fácil de beber, versátil na harmonização. Um belo vinho para abrir os trabalhos na páscoa com o famoso bolinho de bacalhau

Terroir

País: Portugal

Região: Alenquer

Uva: Arinto

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: em tanques de aço inox com controle de temperatura para manter seu frescor, aroma frutado e mineralidade

Por Murilo

Visual: Aspecto límpido, cor amarelo palha brilhante

Gustativo: Um vinho equilibrado, ótima acidez, equilíbrio, com excelente cítrico e mineralidade da casta arinto.

Olfativo: Notas de frutas brancas cítricas como lima limão carambola, lichia, envoltas em notas minerais

Harmonização: Carnes brancas, peixes, queijos de massa mole, bolinho de bacalhau e aperitivos no geral

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Arinto

Alenquer é um município português pertencente ao distrito de Lisboa, integrando a Comunidade Intermunicipal do Oeste na região Centro de Portugal. Em um país como Portugal, com grande tradição na produção de vinhos e 250 castas nativas, a uva Arinto chama atenção! Considerada por muitos como uma das melhores uvas brancas de Portugal, a Arinto é capaz de dar aos vinhos produzidos a partir dela uma acidez pronunciada, ao mesmo tempo em que traz aromas discretos. Além do seu nome oficial, a uva Arinto é conhecida ao redor do mundo por diversos outros nomes: Pé de Perdiz Branco, Chapeludo, Cerceal, Azal Espanhol, Azal Galego e Branco Espanhol são outros nomes dados à casta.