



## 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.