



QUINTA das FONTALTAS  
Desde 1626



## FICHA TÉCNICA / SPECIFICATIONS

### VINHO VERDE D.O.C. BRANCO ARINTO TRAJADURA ESCOLHA 2020

#### ORIGEM / ORIGIN

Produtor/Producer: Quinta das Fontaltas  
Região/Region: Vinhos Verdes/White wines  
Casta/Wine grape variety: Arinto Trajadura  
Enóloga/Winemaker: Márcia Bernardo  
Embalagem/Packaging: Garrafa/Bottle 75cl.  
Tipo/Type RHIN ALT/ Caixa/Box 6

#### ANÁLISE / ANALYSIS

Teor alcoólico/Alcoholic content (%): 11,50%  
Acidez total/Total acidity (g/L): 6,4 g/dm<sup>3</sup>  
pH: 3,14  
Sulfuroso total/total sulphur dioxide (mg/L): 161mg/dm<sup>3</sup>  
Açúcar residual/ Total sugar content (g/L): 6,4  
Extrato seco total/ Day extract (g/L): 25.0 g/dm<sup>3</sup>



#### PT

##### A QUINTA

Situada em Resende (Douro Litoral), no terroir dos "Verdes Douro" e na Família Namora há mais de 200 anos, com vinhas solarengas em socalcos, abençoadas por lendas e práticas ancestrais do Mosteiro de Cárquere.

##### VINIFICAÇÃO

Após uma criteriosa seleção das melhores uvas de Arinto e Trajadura, são colhidas bem maduras e vinificadas com recurso à mais moderna tecnologia, desengace total, ligeira prensagem e fermentando com controlo da temperatura e sem recurso a produtos enológicos de forma a preservar os aromas típicos das castas.



##### SUGESTÃO DE CONSUMO

É um vinho elegante que estabelece uma boa ligação com sushi, mariscos, arroz de lavagante.

##### PROVA

Cor: amarelo palha  
Aroma: maçã verde, limão e flor de laranjeira  
Paladar: envolvente, com sabor a pêra e lima, acidez equilibrada.  
Final de prova marcante.

#### EN

##### THE FARM

Located in Resende (Douro Litoral), in the terroir of "Verdes Douros" and running in Namora's family for more than 200 years, it has sunny terraces vineyards, blessed by legends and ancestral practices from Cárquere's Monastery.

##### WINE MAKING

After a meticulous selection of the best grapes among Arinto and Trajadura, they are harvested very mature and then vinified using the latest technology, fully destemmed, light pressing, fermentation with controlled temperature and without any oenological products so we can preserve the classical aroma varieties.

##### DRINKING SUGGESTIONS

An elegant wine that pairs well with sushi, seafood, and lobster rice.

##### WINE TASTING

Color: straw yellow  
Aroma: green apple, lemon and orange blossom.  
Palate: enveloping, with pear and lime flavors, balanced acidity.  
Remarkable finish.