



QUINTA das FONTALTAS
Desde 1626

FICHA TÉCNICA / SPECIFICATIONS

VINHO VERDE D.O.C. BRANCO ARINTO

ORIGEM / ORIGIN

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

ANÁLISE / ANALYSIS

Teor alcoólico/Alcoholic content (%):
12
Acidez fixa/Fixed acidity (g/L): 4.8
pH: 3.40
Sulfuroso total/total sulphur dioxide
(mg/L): 155
Açúcar residual/ Total sugar content
(g/L): 7.9
Extrato seco total/ Day extract (g/L):
19.0



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

As uvas colhidas à mão são desengaçadas e esmagadas suavemente. O mosto resultante é separado das películas em prensas pneumáticas e sujeito a decantação estática durante 24 horas, devidamente protegido de oxidações, até atingir o grau de limpidez desejado. Segue-se a fermentação em cubas de aço inox, sob uma temperatura controlada de aproximadamente 16°C. É engarrafado imediatamente após a fermentação, por forma a garantir toda a sua frescura.

SUGESTÃO DE CONSUMO

É o vinho ideal para aperitivo ou para acompanhar peixes grelhados e mariscos. Deve ser servido a uma temperatura entre 8 e 10°C.

PROVA

Cor: clara e citrina
Aroma: ananás de citrino
Paladar: estilo crocante, leve e doce
Final de prova: final fresco e longo com deliciosas notas de ananás e citrino

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

Hand-picked grapes are destemmed and gently crushed. The final result is separated from the layers into pneumatic presses and bounded to decantation for 24 hours, duly protected from oxidation, until reached the desired degree of clarity. This is followed by fermentation in stainless steel vats, under a controlled temperature of approximately 16°C. The wine is bottled immediately after fermentation, so we can ensure all its freshness.

DRINKING SUGGESTIONS

This is the ideal wine to drink with as an aperitif or to combine with grilled fish and shellfish. It must be served at a temperature between 8 and 10°C.

WINE TASTING

Color: citrin and clean
Aroma: citrine pineapple
Taste: sweet, crispy, light touch
Final taste: final, fresh and long taste with delicious notes of pineapple and citrics