

ENCOSTA DA CRIVEIRA

EDIÇÃO ESPECIAL PARA RESTAURANTE D SESNANDO - BRANCO 2021



CONCEITO DO VINHO:

O belo acontece em cada vindima, em cada espera por esse encontro profundo e vivido do Homem com o cacho. Em cada chegada à adega, em cada choro das uvas rasgadas, em cada momento em que a fermentação tumultuosa faz nascer os néctares únicos das Terras de Sicó. O belo acontece nestas terras. E continua a acontecer em cada copo partilhado, brindado e vivido.

Esta é uma edição especial para o Restaurante D. Sesnando. Um vinho leve para os dias de verão e desfrutar a magia destas Terras de Sicó.

No Vale de Arinto, em Penela, foram colhidos os **Bagos de Arinto** Num ponto de equilíbrio sublime e único entre acidez e aromas.

Beba e saboreie o belo. Seja feliz.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

REGIÃO: Beira Atlântico (IGP)

SUB-REGIÃO: Terras de Sicó

CASTAS: Arinto

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

NOTAS DE PROVA

COR: Amarelo citrino limpo

AROMA: Mineral puro, citrino com notas de toranja.

FINAL DE BOCA: Ataque tenso, fresco com uma mineralidade e acidez muito presentes, boa persistência.

PALADAR: Frutado.

ANÁLISE

TEOR ÁLCOOL: 10,50 %

ACIDEZ TOTAL: 6,84 g/l de ácido tartárico

QUANTIDADE PRODUZIDA: 275 litros

CONTÉM SULFITOS

PRODUTOR: Isaura Rosa Conceição Reis

ENÓLOGO: Gonçalo Moura Costa

VITICULTURA E ADEGA: Luis Reis

Adega: Rua do Cubo, 3 – 3230-287 PENELA

Contacto: 963788106 (Luis Reis)

Mail: info@encostadacriveira.com