

ERMO ARINTO**VINHO BRANCO / VINHO REGIONAL ALENTEJANO 2020**

Region: Herdade da Capela, Alentejo, Portugal
 Producer: Ermo Wines
 Winemaker: Joana Pinhão

- CASTAS:** 100% Arinto de vinhas com 25 anos.
- ANO DE COLHEITA:** O ano 2020 caracterizou-se por algumas oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual, considerando-se um ano quente e seco. A vindima decorreu entre os dias 4 de Agosto e 2 de Setembro de 2020 sem interrupções. O tempo manteve-se estável, o que permitiu a entradas das uvas na adega em muito bom estado sanitário. Destes vinhos espera-se frescura, boa acidez, boa intensidade aromática, elegância e estrutura.
- CLIMA:** Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos.
- SOLO:** Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.
- VINIFICAÇÃO:** Uvas criteriosamente seleccionadas na vinha e adega com prensagem muito suave, separando-se apenas a lágrima do mosto. Fermentação com controle de temperatura em barricas novas de carvalho francês (50%) em câmara de frio a 14°C e em cuba inox (50%) a 16°C. Estágio em contacto com as borras finais durante 10 meses.
- NOTAS DE PROVA:** Vinho branco de aspeto límpido com cor citrina. De carácter cítrico e mineral, na boca evidencia uma grande integração entre acidez e textura do vinho, suportada por barrica de qualidade. Um vinho com um final de boca de grande persistência.
- DATA DE CONSUMO:** Consumir de preferência entre 10°C-12°C.
- ENGARRAFAMENTO:** 9 de Agosto de 2021.
- Nº DE GARRAFAS:** 5.787 garrafas.
- PRÉMIOS/NOTAS:** **17,5 Pontos**, revista Grandes Escolhas (Portugal, 2022)
Escolha do Mercado, "Branco de Portugal 2022", revista Grandes Escolhas (Portugal, 2022)
"Alentejo - Melhor de Portugal 2021", Revista de Vinhos (Portugal, 2022)
18 Pontos, Revista de Vinhos (Portugal, 2021)

**TECHNICAL INFORMATION:**

Álcool: 12%
 Acidez Total: 5,6 g/l
 Acidez Volátil: 0,35 g/l
 PH: 3,28
 Açúcar Residual: 0,6 g/l
 Contém suflitos.