

**ARINTO 2023**  
**VINHO BRANCO IG LISBOA**

**CASTAS**

Arinto 100%

**VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO**

Fermentado com desengace prévio em cubas de inox, a uma temperatura controlada. Estagiou durante 12 meses em barricas de 500l de carvalho francês.

**ENGARRAFAMENTO**

Maio de 2025

**NOTAS DE PROVA**

A Frescura é uma das suas principais características. Uma casta que chama casa á região de Lisboa mas é uma aliada dos vinhos brancos por todo o país. Uma uva usada para vinhos que se podem consumir cedo mas com enorme potencial para envelhecer de forma perfeita, quando bem tratada. A sua versatilidade apaixonou-nos e acreditamos que a si também. Arinto. De Portugal. Dos Portugueses.

**DADOS ANALÍTICOS**

Álcool (%): 12,91

Acidez Total (g/l): 6,09

pH: 3,03





<b>Vinho</b>	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 606823001887
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,325 kg
<b>Caixa</b>	
Unidade por Caixa	6
Largura	16,9 cm
Altura	30,3 cm
Comprimento	24,9 cm
Volume	0,013 m <sup>3</sup>
Código ITF	
Peso Bruto	7,95 kg
<b>Paleta</b>	
Europaleta	80 X 120 m
Caixas por Paleta	104
Caixas por Fiada	13
Fiada por Paleta	8
Altura da Paleta	1,52 m