

ARINTO 2024
VINHO BRANCO IG LISBOA

CASTAS

Arinto 100%

VINIFICAÇÃO

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

ENGARRAFAMENTO

Abril de 2026

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 (%): 12,72

A. Total (g/l): 6,83

PH: 3,09



Vinho	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 606 823 001 887
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,325 kg
Caixa	
Unidade por Caixa	6
Largura	16,9 cm
Altura	30,3 cm
Comprimento	24,9 cm
Volume	0,013 m ³
Código ITF	2 560 682 300 188 1
Peso Bruto	7,95 kg
Palete	
Europaleta	80 X 120m
Caixas por Palete	104
Caixas por Fiada	13
Fiada por Palete	8
Altura da Paleta	1,52 m