

Marca/Brand:

Quinta Lagoalva de Cima Arinto & Chardonnay

Castas/Grape Varieties: Arinto, Chardonnay.

Vinificação: A vinificação das duas castas ocorre separadamente sendo o lote feito posteriormente. As uvas vindimadas mecanicamente durante a noite são prensadas em prensa pneumática. Após 48 horas de decantação, o Arinto fermenta em cubas de inox a 16 °C e o Chardonnay fermenta em barricas novas de carvalho Francês e Americano. Terminada a fermentação, o Chardonnay estagia 4/6 meses em barricas com *battonage* semanal.

Winemaking: *The vinification of the two grape varieties is carried out separately and the lot is blended later. Grapes are mechanically harvested overnight and are pressed pneumatically. After settling for 48 hours the Arinto grapes ferment at 16 °C in stainless steel tanks and the Chardonnay grapes in new French and American oak casks. Once the fermentation is finished, Chardonnay ages for 4/6 months in casks with weekly battonage.*

Notas de Prova: Com cor amarelo pálido e aroma complexo a fruta branca, tem notas de pêra e alperce associadas à baunilha proveniente da madeira. Na boca é gordo, fresco e equilibrado. Servir a 10°C/12°C com carnes grelhadas, peixes, marisco ou queijos de pasta mole.

Tasting notes: *With a pale yellow colour and a complex aroma of white fruits, this wine has flavours of pear and apricot associated with vanilla arising from the wood. In the mouth it is full, fresh and balanced.*

It should be drunk at 10°C/12°C with grilled meats, fish, sea food or fatty cheeses.

Enólogos/Winemakers: Diogo Campilho/Pedro Pinhão

