



# QUINTA DE CATRALVOS

AZEITÃO

## CATRALVOS - CURTIMENTA



Ano - 2021.



Mediterrâneo.



Arenoso.



12°C.



Arinto.



Empoado e com coloração amarela-palha.



Idade média das vinhas - 25 anos.



Complexo, mineral e aroma a frutos secos.



Taninos presentes com alguma secura. Sabor cítrico.



Após desengaço total e esmagamento, ocorreu fermentação espontânea com contacto pelicular durante 8 meses. Durante este processo foi feita pisa com rodo 2 vezes ao dia. Após 8 meses de maceração foi prensado e engarrafado sem a adição de sulfuroso.



Teor Alcoólico: 11,5%.  
Acidez Total: 6,30 g/L (ac.tart.)  
Acidez volátil: 0,63 g/L (ac.acético)  
pH: 3,55.

