



# DIVAI

## Arinto 2025



### CASTAS

Arinto

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace total e choque térmico a frio na receção das uvas. Prensagem suave com prensa pneumática. Clarificação do mosto por decantação a frio (10º a 12º C) durante 48 horas. Fermentação alcoólica em cubas de inox com leveduras selecionadas e com controle de temperatura. Posteriormente estagiou 6 meses em contacto com borra fina.

### NOTAS DE PROVA

De cor amarelo-limão e aspeto brilhante.

Intensos aromas de fruta branca, citrinos e subtis notas minerais.

Vinho que apresenta uma grande frescura e mineralidade, muito típicas das castas, e equilibradas por um bom volume e textura proporcionados pelo terroir alentejano, permitindo um final vivo e intenso.

### GEOLOGIA DO SOLO E CLIMA

Argilo-calcários e xistosos em encostas suaves com exposição a sudoeste, a uma cota média de 360 metros de altitude, sob influência de um clima mediterrânico continental, com grande amplitude térmica.

### CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral e unilateral

### IDADE MÉDIA DAS VINHAS

25 anos

### ENGARRAFAMENTO

Maio de 2026

### ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool – 13%. pH – 3,24. Acidez Total – 6,2 g /l.

### HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar pratos de peixe, carnes brancas e saladas.

### TEMPERATURA ACONSELHADA

8-10°C

### COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa

1Cx x 6 Garrafas 750 ml

312 x 240 x 162 mm

9 Kg (peso bruto)

Europaleta

Nº caixas 99

9 fiadas de 11 caixas

891 Kg (peso bruto)

EAN- 5 600 668 505 319

ITF14 - 15 600 668 505 422