

ARRUDA DOC

Branco
D.O.C. Arruda
Arinto e Fernão Pires

Cor:
Citrina

Aroma:
Frutado e de aroma intenso.

Paladar:
Fresco com grande volume de boca.

Final de prova:
Longo e harmonioso

White Wine
D.O.C. Arruda
Arinto e Fernão Pires

Taste:
Citrine colored wine, with intense
aroma, large volume of mouth, with long
and harmonious finish.



 **ADEGA DE
ARRUDA**

Desde 1954
A Qualidade dos Nossos Vinhos é uma Tradição

Since 1954
The Quality of our wines is a tradition

Branco

Vinho:.....Arruda
Classificação:.....D. O. C.
Região:..... Lisboa
Clima:.....Seco sem influência Atlântica
Solo:.....Argilo Calcário
Tipo:.....Branco
Castas:.....Arinto e Fernão Pires

Enólogo:.....António Ventura/João Alexandre

Vinificação:

A partir das castas brancas mais nobres da região, produziu-se este excelente vinho de cor citrina, aroma intenso, grande volume de boca com final longo e harmonioso.

Estágio:...4meses em barrica de carvalho seguido de 4 meses em garrafa.

Teor Alcoólico:.....13.5%
Acidez Total:.....6.0g/L
Açúcar Residual:.....<1.5g/L
PH:.....3.25

Consumo/Longevidade:

Consumir já

White

Grape Varieties:..... Arinto e Fernão Pires

Region:

The wine Cooperative of Arruda is situated on the best "Terroir" of Estremadura region with the best high slopes exposition, where living together ancient grapes of the region and new grapes coming from other sources, increases the high potencial of that is today one of the most competitive wine districts of Portugal.

Vintage:

Occur in midle of September with dry weather.

Climate:.....Dry, without Atlantic influence

Soil:.....Clay Limestone

Winemaking:

From the region's noblest white grape varieties, we produced this excellent wine, with barrel aging for 4 months. Wine with citrine colored, with intense aroma, large volume of mouth, with long and harmonious finish.

Alcohol.....13.5%
Total Acidity.....6.0g/L
Residual Sugar.....<1.5g/L
PH.....3.25
Winemakers.....António Ventura, João Alexandre

Service help:

Must be served at temperature of 12°C

