

FAMILY WINES
CARNEIRO
PORTUGAL

INFORMAÇÃO ORGANOLÉPTICA:

Cor citrina cristalina, aromas frutados, fruta verde, alperce, nêspera, citrinos doces a lembrar tangerina, fresco com um final de limão, acidez evidente mas equilibrada, com uma ligeira efervescência, perfeito para dias quentes.

EMBALAGEM:

GARRAFA – capacidade (l): 0,75
Modelo: Borgonha Nova Natura (cortiça ou screwcap)
Dimensões (cm): Ø 8,0 x (a) 29,5
Peso (kg): 0,395 (vazia)
Código Barras EAN (grf): 5600248323012

CAIXA - 6 grfs/posição vertical (cartão)
Dimensões (cm) 25,0x 17,0 x 30,5
Peso: 7,0 kg (peso bruto)
Código Barras EAN (cx): 15600248323026
PALLET EURO: 0,80 x 1,20
Caixas/camada: 21/5 – 105 cxs (750 kgs)



Foral de ATEI

ARINTO

Vinho Verde Branco 2022

Owners EDITION

Os vinhos FORAL de ATEI são a nova marca da família com a sua interpretação do estilo que castas como o Alvarinho, Arinto e Azal têm na região de Basto.

FICHA TÉCNICA

Casta: Arinto (Pedernã)
Região: Vinhos Verdes
DOP/IGT: Vinho Verde
Engarrafamento: 03/2023
Quantidade: 30.000 garrafas
Adega: Ruraldesk Lda
Winemaker: Cristiana Carneiro
Clima: Temperado, Mediterraneo
Solo: Granítico
Álcool (%vol): 11,50
Acidez total (g/l): 5,80
pH: 3,14
RS (g/l): 4 gr

BACKGROUND:

A CARNEIRO WINES é uma adega familiar situada na região dos Vinhos Verdes, em Basto, uma sub-região antiga, com uma profunda e ancestral ligação à vinha e à produção de vinho.

A sub-região de Basto é a mais interior da Região dos Vinhos Verdes - e Mondim de Basto é o único concelho transmontano com esta designação - situando-se a uma altitude média elevada, o que confere às vinhas protecção contra os ventos marítimos.

Os solos são maioritariamente graníticos, um terroir perfeito para vinhos minerais. A beleza desta zona rural só é comparável à do incrível rio Tâmega, que ladeia todas as vinhas.

O clima é mais agreste, o Inverno é frio e muito chuvoso e o Verão é bastante quente e seco, favorecendo a maior parte das castas brancas, nomeadamente Alvarinho, Loureiro, Arinto e Azal.

Estas castas brancas, cuidadas com amor pela família, permitem a criação de vinhos intensamente frescos, muito diferentes entre si, mas únicos à sua maneira.

Com Alberto à frente das vinhas e Cristiana ao leme da enologia, esta família de viticultores está motivada para criar vinhos de grande qualidade, com as uvas produzidas nas suas terras, que são cuidadas com toda a dedicação.

100% dos nossos vinhos são VEGAN FRIENDLY e estamos empenhados em ter uma VINHA SUSTENTÁVEL. Actualmente estamos a certificar as nossas vinhas e adega através do "Referencial Nacional de Certificação em Sustentabilidade do Sector Vitivinícola" da VINI PORTUGAL.

VINIFICAÇÃO:

A vindima das nossas uvas próprias é feita manualmente, transportadas para a adega em caixas de 25 kgs, com recurso a desengace total, seguido de prensagem e decantação estática. A fermentação é realizada em cubas de inox com recurso a controle de temperatura. Não há lugar a fermentação maloláctica nem ao uso de madeira. Clarificação e microfiltração imediatamente antes do engarrafamento para assegurar a estabilidade microbiológica do vinho.

ROTULAGEM:

Toda a imagem e grafismo deste vinho foi pensada como sendo uma homenagem à terra onde tudo isto começou - a aldeia de Atei. Para tal foi convidado um talentoso ilustrador/urbansketcher, filho da terra, Vasco Mota que, nas suas palavras, "(...) O Foral de Atei, com caneta preta e aquarela, possui uma das imagens que representam da melhor maneira a freguesia de Atei, a Capela das Almas com o Monte Farinha a irromper nas suas costas."

INFORMAÇÃO DE SERVIÇO:

Temperatura de serviço (°C): Fresco a 8-10°C.

Sugestões gastronómicas: Perfeito com pasta, arroz, marisco, peixe grelhado e carnes brancas.

Vinho complexo, para ser consumido antes ou durante as refeições, carácter gastronómico.

Longevidade: Agora e até 24 meses.

Consumo: depois de aberto consumir de imediato.

Armazenamento recomendado: Deitado, em ambiente com luminosidade reduzida e com estabilidade térmica