

FAMILY WINES  
**CARNEIRO**  
PORTUGAL

**INFORMAÇÃO ORGANOLÉPTICA:**

**Cor cítrica, brilhante e viva, com notas sedutoras de flor de laranjeira e sabores de frutos verdes. Seco, bem equilibrado e com um final longo. Notas finais salinas. Deve ser servido com todo o marisco e frutos do mar.**

**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): 5600248323029

**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): 15600248323002  
PALLET EURO: 0,80 x 1,20  
Caixas/camada: 21/5 – 105 cxs (750 kgs)



# Foral de ATEI

## AZAL

**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: Azal  
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): 6,50**  
**pH: 3,20**  
**RS (g/l): 2 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