



Batoreu

EST. 1860

CASA BATOREU Arinto

DOC do TEJO 2016



Produzido com uvas da casta Arinto (100%), criadas nas nossas vinhas em Aveiras de Cima, Tejo, Portugal.

Vinificação em aço inox, com um período muito curto de contacto pelicular e fermentação a temperatura controlada entre 15 e 17°C. Estágio mínimo de 3 meses na garrafa.

Cor citrina, intensamente frutado, elegante, fresco e macio.

Ótimo para acompanhar pratos de peixe, carnes frias, massas e marisco.

Servir a 10-12°C.

Características Analíticas

Álcool Vol. (%)	13
Acidez Total (g/L)	6.00
Acidez Volátil (g/L)	0.44
Densidade a 20°C (g/L)	0.9915
Extracto Seco Total (mg/L)	24.0
SO ₂ Total (mg/L)	93
SO ₂ Livre (mg/L)	36
Açúcar Residual (g/L)	4.7
pH (20 to 25°C)	3.22