

# RIBEIRO & MOSER

## VINHO BRANCO | WHITE WINE | 2022

REGIÃO: LISBOA

PRODUTOR: ROCIM

ENOLOGIA: PEDRO RIBEIRO | LENZ MOSER

CASTAS › *Arinto*

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 12,5%

Acidez Total › 5,700 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,32 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual › 1,1 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,12

VINIFICAÇÃO › Fermentação e estágio em depósitos de cimento (90%) e em barricas de 500L (10%)

NOTA DE PROVA › Tem uma acidez bem presente, seguida de uma sensação melosa. A acidez porém é transversal e prevalece. Combina a solidez de um palato médio com muita vida e vigor, mantendo a sua elegância e equilíbrio.

VARIETIES › *Arinto*

### ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 12,5%

Total Acidity › 5,700 g/dm<sup>3</sup>

Volatile Acidity › 0,32 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugars › 1,1 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,12

VINIFICATION › Fermentation and aging in concrete tank (90%) and 500L barrels (10%).

TASTING NOTES › It has big acidity followed by a honeyed feel. The acidity cuts through it, to be sure. It mingles nice mid-palate solidity with a lot of zing and zest while maintaining its elegance and balance.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite

