

Os vinhos Discórdia são produzidos na Herdade Vale d'Évora, situada a poucos quilómetros da bonita vila de Mértola e integrada no Parque Natural do Vale do Guadiana. A vinha do Discórdia produz frutos arejados e de boa concentração, resultando vinhos com carácter muito próprio. Discórdia wines are produced at the Vale d'Évora Estate, situated just a few kilometers from the beautiful village of Mértola, inside the Vale do Guadiana Nature Preserve. The vines of Discórdia produce airy and well-concentrated fruit, resulting in wines with their own unique character.

País Country: Portugal

Região Region: Alentejo

Localização da Vinha Location of the Vineyard: Herdade Vale d'Évora, Mértola, Portugal

Tipo de Vinha Vine Terrain Encosta **Hillside** **Clima Climate:** Mediterrânico **Mediterranean**

Solos Soil Xistosos **Schist**

Tipo Type: Branco **White**

Castas Varietals: Arinto

Denominação Designation: Vinho Regional Alentejano **Alentejo Regional Wine**

NOTAS DE PROVA Tasting notes

Cor cítrica com laivos dourados. Nariz complexo expressivo, esteva, xisto e flor de laranjeira, barrica bem integrada. Boca com estrutura, muita tensão, vibrante e longo. Citrus color with golden hints. Complex nose, rockrose, schist and orange blossom, well-integrated barrel. Mouth with structure, weight, vibrance and long.

VINIFICAÇÃO Winemaking process

Vindima manual. Seleção de cachos, desengace total. Vinificação em separado das duas colheitas da casta Arinto, em barricas de carvalho de 500 litros. Estágio de 24 meses (colheita de 2020) e de 12 meses (colheita de 2021). Grapes are harvested by hand. The clusters are completely destemmed. Separate vinification of the two harvests of the Arinto variety, in 500 liter oak barrels. Aging for 24 months (2020 harvest) and 12 months (2021 harvest).

INDICAÇÕES DE CONSUMO Serving recommendations: Servir à temperatura de 12°C / 14°C. Serve at a temperature of 12°C / 14°C.

ACIDEZ TOTAL <i>Acidity</i>	6 g/l
açúcares reductores <i>Residual sugar</i>	0,6 g/l
ENOLOGIA <i>Enologist</i>	Filipe Sevinate Pinto
TEOR ÁLCOOL <i>ABV</i>	13,3% vol.
pH	3,23
PRODUÇÃO <i>Production</i>	1180

PESOS <i>Weight</i>	GARRAFA <i>Bottle</i>	CAIXA <i>Case</i>	PALETE <i>Palette</i>
	1,210kg	7,6Kg	608kg
MEDIDAS <i>Dimensions</i>	ALTURA <i>Height</i>	LARGURA <i>Width</i>	ESPESSURA <i>Thickness</i>
GARRAFA <i>Bottle</i>	32,8cm	32,8cm	7cm
CAIXA <i>Case</i>	33,5cm	23,5cm	15,5cm
PALETE <i>Palette</i>	140cm	125cm	80cm

A 10^a DISCÓRDIA

2 COLHEITAS | ARINTO

2 HARVESTS | ARINTO

