



FÁBIO FERNANDES

# MÃOS ~~NA MASSA~~ *no Arinto*

## VINHO REGIONAL ALENTEJANO 2024 GRANDE VINHO

### Mãos na massa.

Expressão Tão portuguesa, tão verdadeira.  
É o gesto de quem não teme "sujar as mãos" para criar algo que importa.  
Desde cedo, mergulho nelas — no trabalho, na terra, no vinho — e trago comigo o orgulho dessa entrega.

### Não caminho sozinho:

Ao meu lado, uma equipa generosa em talento e paixão.  
Cada um deixa a sua marca, não apenas no que fazemos, mas também nas rolhas que assinam, eternizando-se em cada garrafa.

### Nesta caixa repousa uma edição rara:

Da mesma parcela, nasceram dois vinhos com almas distintas: separados à nascença, um estagiou numa barrica usada (3.º uso), outro numa barrica nova.

Agora, é o seu momento.  
Prove. Sinta. Descubra.

**Classificação:** Vinho Branco Regional Alentejano

**Castas:** 100% Arinto

**Tipo de solo:** Solo Argilo Calcário

**Produção:** 666 Packs Numerados

### Vinificação:

Uvas colhidas e selecionadas ainda na vinha.  
Maceração pré e pós fermentativa a frio em cuba de inox. No arranque da fermentação, foi passado o Líquido para duas barricas:

- 1 de 600 litros nova
- 1 de 600 litros usada

Ambas feitas à medida, onde durante a fermentação, o líquido foi arrefecido à mão com garrações de gelo, várias vezes ao dia. No final da fermentação, fez-se estágio sob borras totais durante 10 meses, com battonage semanal durante os primeiros 6 meses.

Intervenções mínimas, fez fermentação malolática quase na íntegra, e não foi colado nem filtrado.

E, no final, desvende o rótulo e confirme qual é qual.  
"Cada gota conta uma história, esta é a minha."

### Objetivo:

O objetivo deste pack, é perceberem que o mesmo vinho, com dois estágios diferentes, comporta-se de forma completamente diferente. O desafio é encher uma mesa de amigos, abrir as duas garrafas, dar o vosso palpite, e no final, puxar a fita para saber qual é qual.

**Teor alcoólico:** 12%      **Sulfuroso Total:** 62 mg/L      **pH:** 3,24

**Acidez total:** 7,3g/L      **Açúcares totais:** 0,3g/L

