

Esquerdino Branco

Arinto Reserva 2025

Ficha Técnica | Technical Table



Produzido por: Mosqueira Agrícola - Quinta do Canhoto, Lda

Produced by: Mosqueira Agrícola - Quinta do Canhoto, Lda

Denominação de origem: Regional Algarve

Type of wine: Regional Algarve

Clima e solo: Marítimo com forte influência Mediterrânica. Argila/Calcário.

Clima and type of soil: Maritime with a strong Mediterranean influence. Limestone/Clay.

Colheita: Agosto de 2025

Harvest: August 2025

Teor Alcoólico: 12%

Real Alcohol vol: 12%

Temperatura de serviço: 8° - 10°C

Service temperature: 8° - 10°C

Açúcar residual: <1.5g/L Acidez total: 6.7g/L

Residual sugar: <1.5g/L Acidity: 6.7g/L

N.º garrafas: 1.800

Bottles: 1.800

pH: 3.11



Tipo de vinificação: Sistema de bica aberta com fermentação a aproximadamente 17°C. Estágio de 7 meses em depósito e 3 meses em garrafa.

Vinification: Open spout system with fermentation at approximately 17°C.

Deposit aged for 7 months and in the bottle for 3 months.

Casta: Arinto (100%)

Grapes variety: Arinto (100%)

Idade das vinhas: 17 anos (2009)

Vineyard age: 17 years (2009)

Cor: Citrino a palha claro

Color: Citrine to light straw

Aroma: intenso e persistente a frutas pomóideas maduras, com algumas notas doces conferido pela casta Arinto.

Aroma: intense and persistent with ripe pome fruit, with some sweet notes conferred by the Arinto variety.

Boca: Vinho fresco persistente e mineral, características estas muito típicas da casta Arinto. Na sensação retro nasal o aroma frutado predomina e no final de boca o vinho surpreende pela cativante harmonia entre o volume e a mineralidade.

Mouth: Persistent and mineral fresh wine, characteristics that are very typical of the Arinto variety. In the retro nasal sensation, the fruity aroma predominates and at the end of the mouth the wine surprises by the captivating harmony between volume and minerality.

Nota geral: Vinho branco dominado pela fruta e mineralidade conferidas pela casta Arinto, e pelo clima marítimo mediterrânico. Um vinho atual, em harmonia com a região a que pertence.

General note: White wine dominated by the fruit and minerality conferred by the Arinto variety, and by the Mediterranean maritime climate. A current wine, in harmony with the region to which it belongs.

Notas gastronómicas: Este vinho acompanha o arroz de marisco, peixes gordos no forno ou grelhados.

Gastronomic notes: This wine accompanies seafood rice, oily fish in the oven or grilled.



Quinta do Canhoto, Torre da Mosqueira, 8200-184 Albufeira, Portugal

tel: +351 966 030 875 / +351 965 004 672

email: info@quintadocanhoto.com

www.quintadocanhoto.com