

Arinto dos Açores

BLANC - 2015
D.O.PICO - AÇORES

FICHE TECHNIQUE

Cépage: 100% Arinto des Açores

L'Arinto des Açores est un cépage natif des Açores. Bien qu'il porte le même nom et présente une bonne acidité comme l'Arinto du Portugal continental, les raisins n'ont pas de lien de parenté.

Concept: Avec son terroir unique et inhabituel, les vignes sont plantées dans des fentes de roche au pied du volcan Pico, si près de l'océan que les locaux disent que l'on peut y entendre les crabes chanter. Les vignes sont protégées des vents salins de l'océan par des murs de roche (lave) appelés "currais".

Notes de dégustation: Couleur citrine limpide. frais, pur, l'Arinto des Açores présente un arôme minéral avec des notes de pamplemousse. La fraîcheur et la minéralité ressortent en bouche avec une salinité qui rappelle son origine.

Denomination: D.O. Pico

Production: 5.048 bouteilles de 0,75l et 142 de 1,5l.

Vinification: Vendangé à la main en caisses de 40Kg, pressurage des grappes entières, soutirage naturel après 24 heures et fermentation en petites cuves d'acier inoxydables de 600 à 1000l.

Alcool: 13,0%Vol.

Combinaison mets/vins: Frais, très minéral et salin. Le partenaire idéal pour accompagner les huitres. Fonctionne également à merveille avec un poisson grillé, une salade ou encore un plateau de fruits de mer.

Service: Conserver à 6-8°C pour être servi à 10°C et bu à 12°C.

Viticulture: Insula Vinus

Oenologue: António Maçanita



Azores Wine Company, Lda

Tapada da Ajuda n.º 84 I - D Inovisa - I.S.A.
1349-017 Lisboa - Portugal

Phone: +351 213 147 297 | Fax: +351 213 643 018 | Mobile: + 351 918 051 326
info@azoreswinecompany.com | www.azoreswinecompany.com