

Arinto dos Açores

BLANCO - 2016
D.O.PICO - AÇORES

FICHA TÉCNICA

Castas: 100% Arinto dos Açores

El Arinto dos Açores es una casta autóctona y exclusiva de las Islas Azores, tendiendo en común con el Arinto del Continente sólo el nombre y la buena acidez.

Concepto: Un terroir único en el mundo, en medio del Océano Atlántico, a los pies de la montaña volcánica de la Isla de Pico y donde las viñas están plantadas en las brechas de la piedra, junto al mar, donde se escucha "el cantar de los cangrejos", ya que es aquí donde hace más sol y calor. Una proximidad, a veces, a escasos metros del mar que obliga a la protección de la viña de los vientos fuertes y salinos del Atlántico con muros de piedra (currais).

Notas de prueba: Color amarillo citrino limpio. Aroma mineral puro, citrino, con notas de pomelo. Ataque tenso, fresco, con una mineralidad y acidez muy presentes, buena persistencia y notas salinas.

Origen: D.O. Pico

Producción: 2.200 botellas de 0,75l y 142 de 1,5l

Vinificación: Vendimia manual selectiva en cestos de 20 kg. Prensado de racimo entero y pasado después de 24 horas a cubos de fermentación de 600-1000 l

Alcohol: 13,0%Vol.

Acidez total: 7,4g/l.

Gastronomía: Fresco, muy mineral y salino. Ideal para acompañar ostras, cracas y bivalves. Marida también con pescado asados, ensaladas y mariscos frescos.

Servicio: Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C y para ser bebido a 12°C

Viticultor: Insula Vinus

Enólogo: António Maçanita



Azores Wine Company, Lda

Rua dos Biscoitos, nº3 São Mateus
9950-542 Madalena, Pico - Portugal

Phone: +351 292 098 070 | Phone: +351 213 147 297 | Fax: +351 213 643 018
info@azoreswinecompany.com | www.azoreswinecompany.com