

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, teniendo en común con el Arinto del Continente apenas el nombre y la buena acidez.

Concepto: Un terroir único en el mundo, en medio del Océano Atlántico, y en la base de la montaña volcánica de Pico, las viñas están plantadas en las brechas de las rocas, junto al mar, donde se oye el "cantar de los cangrejos", ya que es aquí donde hay mas 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).

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

Origen: D.O. Pico

Producción: 2.400 botellas de 0,75l

Vinificación: Vendimia manual selectiva en cestos de 20 kg. Prensaje de racimo entero, transferida a cubas fermentación de 600-1000l acostadas como barricas, estando los mismos mostos durante la fermentación sujetos a "battónage".

Alcohol: 13,0%Vol.

Acidez total: 7,0 g/l.

Gastronomía: Fresco, muy mineral y salino. Marida con ostras, cracas y bivalves. Combina también con pescados asados, ensaladas y mariscos frescos.

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

