

## FICHA TÉCNICA

### CASTAS

100% Arinto dos Açores.

O Arinto dos Açores es una casta autóctona y exclusiva de las Islas Azores, tendiendo en común con el Arinto del Continente sólo el noble 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 las piedras, 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. Aroa 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

14 970 botellas de 0,75L.

### VINIFICACIÓN

Vendimia manual selectiva en cestos de 20kg. Prensado de racio entero y pasado después de 24 horas a cubos de fermentación de 600-1000L.

### ALCOHOL

12,5% Vol.

### GASTRONOMÍA

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

### CONSERVACIÓN Y 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

Tlf: +351 292 098 070 / +351 213 147 297 | Fax: +351 213 643 018

E-mail: [info@azoreswinecompany.com](mailto:info@azoreswinecompany.com) | [www.azoreswinecompany.com](http://www.azoreswinecompany.com)