

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 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

3 300 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

12,5% Vol.

GASTRONOMÍA

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

CONSERVACIÓN Y 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

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

E-mail: info@azoreswinecompany.com | www.azoreswinecompany.com