

FICHE TECHNIQUE

CÉPAGE

100% Arinto dos 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

3 300 bouteilles de 0,75L.

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 inoxydable de 600 à 1000l qui ont été couchées afin de pratiquer le bâtonnage comme en fûts.

ALCOOL

12,5% Vol.

GASTRONOMIE

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

CONSERVATION ET SERVICE

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

VITICULTOR: INSULA VINUS
OENOLOGUE: ANTÓNIO MAÇANITA

Azores Wine Company, Lda.

Rua dos Biscoitos, n°3 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