

FICHA TÉCNICA

CASTAS

Arinto dos Açores (>85%), Verdelho e Alicante Branco.

CONCEITO

Nesta ilha, há mais de 500 anos que se plantam vinhas nas fendas da rocha vulcânica, a escassos 50m do mar, onde se ouve o "cantar do caranguejo". Após o devastador ataque da filoxera e oídio no séc. XIX, a mão teimosa do Homem manteve uma pequena bolsa de vinhas que resistiu à extinção. Este "Vinha Centenária" é de uma dessas vinhas com mais de 100 anos que resistiu e ficou guardiã das castas exclusivas dos Açores e testemunha do encepamento tradicional.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo citrino-palha, aroma iodo, sal, tília. Na boca ataque denso concentrado, acidez corta no meio e mantém-se até ao final de prova, sal, sal, sal e iodo, é uma "bofetada" de mar.

ORIGEM

D. O. Pico.

PRODUÇÃO

733 garrafas de 0,75L.



VINIFICAÇÃO

Produzida a partir de uma vinha com mais de 100 anos onde domina o Arinto dos Açores, mas existem também Verdelho, Boal (Malvasia Fina) e Alicante branco (Boal de Alicante). Vindimado à mão, seleção em mesa de escolha, prensa direta, decantado 12h a frio, primeiras prensas vinificadas em inox em cuba na horizontal, 2º prensas fermentadas em baricas de carvalho francês de 3 anos de uso, sem batónna-ge durante 9 meses.

ÁLCOOL

13,5% Vol.

GASTRONOMIA

Um vinho nascido no mar, pronto para harmonizar com mariscos, peixes amariscados (salmonete, ovas do mar, ouriços de mar) mas com uma densidade e concentração para trabalhar com carnes brancas de gordura queimada, como um bom leitão ou mesmo uma barriga de porco.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8°C, para ser servido a 10°C, e bebido a 12°C.

VITICULTOR: INSULA VINUS
ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA