

FICHA TÉCNICA

CASTAS

100% Arinto dos Açores.

O Arinto dos Açores é uma casta autóctone e exclusiva das ilhas dos Açores, tendo em comum com o Arinto do continente apenas o nome e a boa acidez.

CONCEITO

Um terroir único no mundo, no meio do oceano Atlântico, na base da montanha vulcânica do Pico, as vinhas estão plantadas nas fendas da rocha, junto ao mar, onde se ouve o "cantar do caranguejo", pois é aqui que há mais sol e calor. Uma proximidade de, por vezes, escassos metros que obriga à protecção da vinha, por muros (currais), dos ventos fortes e salinos do Atlântico. Este Arinto dos Açores Indígenas, resulta da fermentação espontânea a partir de leveduras indígenas, isto é do local, do ar, do ambiente circundante.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo citrino limpo. Aroma mineral puro, citrino com notas de toranja. Ataque tenso, fresco com uma mineralidade e acidez muito presentes, boa persistência e notas salinas, iodo, pão tostado.



ORIGEM

D. O. Pico.

PRODUÇÃO

1.933 garrafas de 0,75L.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual selectiva em cestos de 20Kg, prensagem de cacho inteiro fermentação espontânea de leveduras indígenas em cubas horizontal de inox sobre borras.

ÁLCOOL

12,5% Vol.

GASTRONOMIA

Fresco, muito mineral e salino. Parceiro ideal para ostras, cracas e bivalves. Funciona também com peixes grelhados, saladas e mariscos frescos.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C, e 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 | www.azoreswinecompany.com