CONCEITO

A casta Arinto dos Açores, exclusiva destas ilhas, tornou-se na predileta dos viticultores dada a sua resistência, produtividade e versatilidade enológica. Ganha principal destaque nas parcelas junto ao mar, sendo hoje a mais cultivada na região. Origina vinhos de grande frescura e salinidade. Este vinho resulta de uvas de apenas uma parcela integrada na Cerca dos Frades em Santa Luzia na costa Norte da ilha do Pico.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual seletiva em baldes de 25kg, prensagem suave de cacho inteiro, decantação após 12h de sedimentação. O mosto resultante de prensagem total das uvas de uma única parcela, foi fermentado por leveduras indígenas com controlo de temperatura e estagiou 6 meses sobre borras numa cuba inox horizontal.

NOTAS DE PROVA

Aroma complexo combinando frutos cítricos, com um toque tropical e notas de maresia. Na boca é untuoso, persistente muito fresco e salino.

GASTRONOMIA

Fresco, salino e untuoso acompanha na perfeição peixes grelhados, saladas, mariscos e queijos.

ORIGEM

DOP Pico

CASTAS

100% Arinto dos Açores

ENÓLOGO

Paulo Machado

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8ºC para ser servido a 10-12ºC, e para ser bebido a 12-14ºC.

ANÁLISES

Álcool: 12,8 % Vol.
Acidez total: 7,2 g/l
pH: 3,31

PRODUÇÃO

1302 garrafas de 0,75L.