

# ARINTO DOS AÇORES

**REGIÃO** | Açores

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Bernardo Cabral

## CASTAS

Arinto dos Açores

## VINIFICAÇÃO

Feito a partir de uma seleção de Arinto dos Açores proveniente de vinhas velhas da zona da Criação Velha. Após cuidada seleção das uvas a fermentação aconteceu em balseiro de madeira (67%), em barrica de carvalho 500 litros (7%) e depósito inox (26%) a uma temperatura controlada de 15°C.

## ESTÁGIO

Estagiou sobre as borras finas durante 8 meses após o qual o vinho foi engarrafado.

## NOTAS DE PROVA

Amarelo esverdeado. As notas de frutos citrinos e algas são evidentes mas é o perfil mineral que mais se destaca, tudo envolvido num bonito conjunto vulcânico. Com volume, muita frescura e mineralidade. Tem um final untuoso, salgado e muito persistente.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13% | **Acidez Total:** 8,60 | **pH:** 3,39 | **Açúcares Totais:** 1,2 g/L



**ILHA DO PICO**  
COOP.  
VITIVINÍCOLA  
Est. 1949



PICO