

FICHA TÉCNICA

Como indicar na carta de vinhos:

António Maçanita, Arinto dos Açores, DO Pico Açores, Azores Wine Company, 2025.

CASTAS

100% Arinto dos Açores.

ÁLCOOL: *12,5% Vol.*

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.

ORIGEM

D. O. Pico

PRODUÇÃO

21000 garrafas de 0,75L lançadas em Junho 2026.

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.

GASTRONOMIA

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



SOLOS

Solos de lagido e de biscoito vulcânicos formados entre 500 e 2000 anos.

VITICULTURA

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 proteção da vinha por muros (currais), dos ventos fortes e salinos do Atlântico.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual seletiva em cestos de 20Kg, prensagem de cacho inteiro, transfeza após 12h para cubas de fermentação horizontais de 600-1000L.

ESTÁGIO

Cubas horizontais sobre borra fina.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

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

ENOLOGIA:

**A. MAÇANITA
JOANA PINTO**