

FICHA TÉCNICA

CASTAS

Arinto dos Açores (>85%), Verdelho, 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

1740 garrafas de 0,75L.



VINIFICAÇÃO

Produzida a partir de uma vinha com 100 a 120 anos a 560m do mar, onde domina o Arinto dos Açores, mas existem também Verdelho, Boal (Malvasia Fina) e Alicante branco (Boal de Alicante). Solos de lagido vulcânico formado há 1500-2000 anos. Vindimado à mão, seleção em mesa de escolha, prensa direta, decantado 12h a frio, primeiras prensas vinificadas em inox em cuba na horizontal (70%), 2ª prensas fermentadas em barricas de carvalho francês de 3 anos de uso (30%), sem batonnage durante 12 meses.

ÁLCOOL

12,5% 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: PAULO MACHADO
ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA

Azores Wine Company, Lda.

Rua do Poço Velho 34, Cais do Mourato

9950-054 Bandeiras, 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