

FICHA TÉCNICA

CASTAS

100% Arinto dos Açores.

ÁLCOOL: 12,0% Vol.

CONCEITO

O vinho elaborado a partir da segunda fração das prensas do Arinto dos Açores. Combinando o Sur Lies das colheitas 2018, 2020 e 2021. O resultado é um Sur Lies com a textura que nos habituámos, mas com uma profundidade e complexidade que só o tempo pode dar!

O Arinto dos Açores é uma casta autóctone e exclusiva das ilhas dos Açores. Este Arinto dos Açores Sur Lies, produzido apenas a partir das 2^{as} prensas, mais pesadas, em que se aperta mais as uvas, tendo por isso mais contribuição da casca e consequentemente mais sais, salinidade do solo. Apesar de consideradas pela maioria dos produtores como piores que as primeiras por terem um nível de acidez mais baixo e pH mais alto, aqui nos Açores temos acidez de sobra para balançar com o nível mais intenso das 2^{as} prensas, acentuado ainda pela fermentação sobre borras.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo citrino palha. Aroma mineral puro, citrino com notas de toranja, com uma complexidade adicional do estágio longo em borras. Ataque tenso, texturado mas fresco com uma mineralidade e acidez muito presentes, boa persistência e notas salinas e brioçadas.

ORIGEM

D. O. Pico

PRODUÇÃO

4 400 garrafas de 0,75L.



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, separação de primeiras e segundas prensas, sendo apenas as 2^{as} prensas utilizadas para este vinho. Fermentação espontânea em cubas de inox horizontais ou barricas usadas.

ESTÁGIO

A colheita de 2018 estagiou 5 anos, a de 2020 3 anos e a de 2021 2 anos.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

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

GASTRONOMIA

Fresco, muito mineral e salino. Parceiro ideal para ostras, cracas e bivalves. Funciona também com peixes grelhados e peixes mais complexos que envolvam manteiga.

ANÁLISES

Sulfitos: 85 <SO₂< 105mg/L
(limite de sulfitos vinho biológico <150 mg/L).

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA