

GRUTA DAS TORRES

REGIÃO | Açores

ENÓLOGO | Bernardo Cabral

CASTAS

Arinto dos Açores

VINIFICAÇÃO

Este vinho foi elaborado a partir de uvas criteriosamente selecionadas de vinhas centenárias da Criação Velha, a cerca de 420 metros do mar, exclusivamente da casta Arinto dos Açores. Após desengace esteve 2 dias em maceração a frio com as películas e fermentou com leveduras indígenas num balseiro de carvalho francês.

ESTÁGIO

Estagiou sobre as borras finas durante 7 meses, foi engarrafado em maio de 2019 seguindo-se o estágio em garrafa na Gruta das Torres (cone lávico com 1.500 anos) durante 15 meses a 17 metros de profundidade, temperatura constante de 15°C, humidade de 90% e ausência total de luz.

NOTAS DE PROVA

De cor amarelo-esverdeado, é um vinho que nos leva por uma “viagem” de sensações vulcânicas. A envolver as frescas frutas de toranja, araquá e lima aparecem algumas notas de pólvora e enxofre, algas e maresia. Na boca vai-se mostrando em várias camadas, começando pela dominante frescura, seguindo-se uma prova muito cheia e envolvente, para terminar num final surpreendentemente longo e salgado.

SERVIR / DESFRUTAR

É um vinho que acompanha mariscos, sushi, pratos de peixe fresco ou cozidos e queijos de massa mole.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 6,40 g/L | **Açúcares Totais:** 0,65



ILHA DO PICO
COOP.
VITIVINÍCOLA
Est. 1949



PICO