

NÓMADA DO ATLÂNTICO

REGIÃO | Açores

TIPO | Branco

CASTAS

Arinto dos Açores

O VINHO

A Ilha do Pico, criada por um conjunto de erupções vulcânicas, é naturalmente dominada pela rocha preta, basáltica. Todavia, a tenra idade geológica da Ilha, cerca de 300000 anos, faz com que a rocha mãe ainda não se tenha degradado o suficiente para que a terra seja totalmente arável. Porém, de modo a contornar este fator limitante, as videiras foram plantadas em fendas e em alguns casos foi trazida, por via marítima, terra da Ilha do Faial.

As mesmas pedras basálticas que impossibilitaram grande parte da agricultura, foram utilizadas para a construção de currais labirínticos, de modo a proteger as videiras do sal trazido pelos ventos oceânicos

VINIFICAÇÃO

Vinificado a partir de uvas da casta Arinto dos Açores provenientes do lajido da Criação Velha, Património Mundial da Unesco. A vinificação foi feita em cubas de Inox.

ESTÁGIO

10 meses em depósitos “sempre-cheio” seguidos de 6 meses em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Um vinho fresco marcado por uma acidez elevada e mineralidade acentuada. O sal oceânico encontra-se igualmente presente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,10 | **Acidez Total:** 5,93 | **Açúcares Totais:** 3,45



NOMADA



PICO