

# ARINTO DOS AÇORES

**REGIÃO** | Açores

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Bernardo Cabral

## VINIFICAÇÃO

Fermentação em balseiro de madeira de 5000lt onde estagiou durante 6 meses sobre as borras finas.

## NOTAS DE PROVA

Aroma apelativo com notas discretas de frutos tropicais frescos, complexadas com ligeiras nuances do balseiro onde fermentou e estagiou e um agradável enxofre vulcânico.

Na boca tem uma acidez refrescante e mineralidade. Volume muito envolvente e persistente. Final salino.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13% | **Acidez Total:** 6,77 | **pH:** 3,4 | **Açúcares Totais:** 0,7g/L



**ILHA DO PICO**  
COOP.  
VITIVINÍCOLA  
Est. 1949



PICO