



OCEÂNICO

ARINTO DOS AÇORES

SALVAGED BY ROCIM

DO PICO

2022

CASTAS

Arinto dos Açores

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico > 12,5%

Acidez Total > 6,900 g/dm³

Acidez Volátil > 0,3 g/dm³

Açúcar Residual > 0,6 g/dm³

pH > 3,25

VINIFICAÇÃO

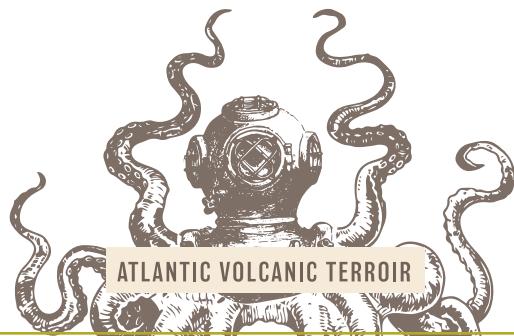
Fermentação em balseiro de madeira a uma temperatura controlada.

ESTÁGIO

Estágio durante seis meses com borras finas.

NOTA DE PROVA

Cor verde dourada. Notas de pólvora, maresia e enxofre que denunciam o *terroir* de origem. Bom volume de boca, frescura marcante e salinidade.





OCEÂNICO

ARINTO DOS AÇORES

SALVAGED BY ROCIM

DO PICO

2022

VARIETIES

Arinto dos Açores

ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content > 12,5%

Total Acidity > 6,500 g/dm³

Volatile Acidity > 0,20 g/dm³

Residual Sugars > 0,9 g/dm³

pH > 3,25

VINIFICATION

Fermentation in wooden vats with temperature control.

AGING

Aged for 6 months sur lies.

TASTING NOTES

Golden green colour. Notes of gunpowder, sea breeze and sulfur that announce the *terroir* of origin. Good volume, remarkable freshness and salinity.

