



# OCEÂNICO

## ARINTO DOS AÇORES

SALVAGED BY ROCIM

### DO PICO

2023

#### CASTAS

Arinto dos Açores

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico > 12,5%

Acidez Total > 6,070 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil > 0,38 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual > 0,8 g/dm<sup>3</sup>

pH > 3,20

#### 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.

*Rocim*

Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.  
I037\_V2\_ 18-05-2018





# OCEÂNICO

## ARINTO DOS AÇORES

SALVAGED BY ROCIM

### DO PICO

2023

#### VARIETIES

Arinto dos Açores

#### ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content > 12,5%

Total Acidity > 6,070 g/dm<sup>3</sup>

Volatile Acidity > 0,38 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugars > 0,8 g/dm<sup>3</sup>

pH > 3,20

#### 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.

**Rocim**

Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.  
I037\_V2\_ 18-05-2018

