

# MONUMENTAL ARINTO

Vinho Branco

---

## VINIFICAÇÃO

As uvas após a colheita sofreram uma redução de temperatura em câmara fria para diminuir o risco de oxidações e manter a componente aromática intacta. O mosto obtido foi clarificado por decantação estática a baixa temperatura e a fermentação decorreu em cubas de inox a 15°C durante 15 dias. Maturação sur lie durante 12 meses, antes do seu engarrafamento.

---

## COLHEITA

2018

## CASTAS

Arinto dos Açores

## TEMPERATURA DE CONSUMO

12°C

## PAIRING

Peixes gordos no forno e carnes brancas

## TEOR ALCOÓLICO

12,5% Vol.

## ACIDEZ TOTAL

6,2 g/L

## PH

3,32

---

## NOTAS DE PROVA

Arinto do Pico é uma das castas mais tradicionais e antigas da ilha, com uma adaptação extraordinária à cultura dos currais, ao solo de basalto e à influência atlântica, este é um vinho pleno de aromas minerais, salinidade, algumas notas citrinas, com uma frescura e longevidade na boca intermináveis.



TALELO

ILHA DO PICO-AÇORES-PORTUGAL