

LAJIDO 2008

REGIÃO | Açores

TIPO | Licorosos/Colheitas Tardias

CASTAS

Verdelho

VINIFICAÇÃO

Feito a partir de Verdelho de vinhas plantadas em currais a escassos metros do mar. Interrupção da fermentação com adição de aguardente vínica criteriosamente selecionada.

ESTÁGIO

Estágio em cascos velhos de carvalho durante 15 anos até ao momento do loteamento no seu estado mais maduro.

NOTAS DE PROVA

Aspeto brilhante e cor topázio. O aroma é complexo e intenso, ao mesmo tempo fresco e harmonioso com notas de laranja cristalizada, amêndoas tostadas, toffee e um pouco de iodo. É um vinho estruturado, com nítida acidez e final de boca muito persistente e salino.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 18% | **Acidez Total:** 6,15 g/L | **pH:** 3,40 | **Açúcares Totais:** 63



ILHA DO PICO
COOP.
VITIVINÍCOLA
Est. 1949



PICO