

LAJIDO MEDIUM DRY 2004

REGIÃO | Açores

TIPO | Licorosos/Colheitas Tardias

CASTAS

Verdelho

VINIFICAÇÃO

Extração suave do mosto com prensagem pneumática. Vinificação a temperaturas controladas Interrupção da fermentação alcoólica com adição de aguardente vínica. Estágio de 10 anos em cascos de carvalho americano.

NOTAS DE PROVA

Aspeto brilhante, cor topázio. Aroma complexo, intenso e evoluído, ao mesmo tempo fresco e harmonioso. Sabor estruturado, com nítida acidez e final de boca persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

apreciar ligeiramente fresco a cerca de 14° C, acompanhando qualquer iguaria na perfeição.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 18% | **Acidez Total:** 6,2



ILHA DO PICO
COOP.
VITIVINÍCOLA
Est. 1949



PICO