TERRANTEZ DO PICO

REGIÃO | Açores

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Bernardo Cabral

CASTAS
Terrantez do Pico

VINIFICAÇÃO
Feito a partir apenas de Terrantez do Pico proveniente de vinhas da zona dos Toledos e da Criação Velha. Após cuidada seleção das uvas, a fermentação aconteceu em 2 barricas muito antigas de 650 litros de forma espontânea, tendo uma das barricas feito fermentação malo-lática parcialmente.

ESTÁGIO
Estagiou nas mesmas barricas sobre as borras finas durante 8 meses, após o qual o vinho foi engarrafado.

NOTAS DE PROVA
Amarelo esverdeado. Com um forte caráter mineral, mostra em diferentes momentos alguma goiaba, pêssego e
amanteigado, tudo com a presença de fundo do natural perfil vulcânico. Com volume, muito mineral e profundo. Tem um final untuoso, salgado e muito persistente.

SERVIR / DESFRUTAR
É um vinho que pela sua maior complexidade acompanha pratos de peixe confecionados, carnes grelhadas e queijos de massa mole.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 7,30 | **pH:** 3,40 | **Açucares Totais:** 0,8g/L

ILHA DO PICO
COOP. VITIVINÍCOLA
Est.1949

PICO

Wine Concept

Wine Concept RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt