

# 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 carácter mineral, mostra em diferentes momentos alguma goiaba, pêsego 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 | **Açúcares Totais:** 0,8g/L



**ILHA DO PICO**  
COOP.  
VITIVINÍCOLA  
Est. 1949



PICO