

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, pêssago 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.

SERVI- R / DESFRUTAR

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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

