

# LAJIDO SECO 2003

**REGIÃO** | Açores

**TIPO** | Licorosos/Colheitas Tardias

**CASTAS**

Verdelho

**VINIFICAÇÃO**

Fermentação em barricas usadas de carvalho americano, envelhecimento de 4 anos em cascos de carvalho americano. Adição de aguardente vínica.

**NOTAS DE PROVA**

Aspeto límpido, cor amarelo-dourado profunda, com muita lágrima. Aroma vinoso especial e complexo. Intenso e persistente, quente e seco. Untuoso, redondo e evoluído. Conjunto distinto.

**SERVIR / DESFRUTAR**

apreciar ligeiramente fresco como aperitivo ou acompanhando sobremesas pouco doces. Ótimo para a confeção de cocktails ou como digestivo.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 17,5% | **Acidez Total:** 8,0



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



PICO