

LAJIDO SECO 2004

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