FREI GIGANTE

REGIÃO | Açores

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Bernardo Cabral

CASTAS
Arinto dos Açores, Terrantez do Pico e Verdelho

VINIFICAÇÃO
Feito a partir de um lote das castas autóctones dos Açores, provenientes de vinhas na ilha do Pico com diferentes exposições. Após cuidada seleção das uvas a fermentação aconteceu em cuba de inox a uma temperatura controlada de 15ºc.

ESTÁGIO
Estagiou sobre as borras finas durante 6 meses após o qual o vinho foi engarrafado.

NOTAS DE PROVA
De cor amarelada, mostra aroma de frutos citrinos maduros, envolvido com notas vulcânicas. Na boca é muito envolvente, vibrante e fresco, terminando longo, mineral e salgado.

SERVIR / DESFRUTAR
Servir acompanhando saladas, mariscos, pratos de peixe e queijos pouco intensos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 7,10 | **pH:** 3,4 | **Açucares Totais:** 3,50 g/L

ILHA DO PICO
COOP. VITIVINÍCOLA
Est.1949

PICO