

# 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 15°C.

## 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 | **Açúcares Totais:** 3,50 g/L



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



PICO