

TERRANTEZ DO PICO

REGIÃO | Açores

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Bernardo Cabral

CASTAS

Terrantez do Pico

VINIFICAÇÃO

Fermentação em barrica muito velha onde estagiaram os famosos verdes do Pico.

ESTÁGIO

Durante 6 meses com as borras finas.

NOTAS DE PROVA

Aroma marcado por notas de toranja e pêsego numa envolvência de terra e notas vulcânicas. A boca surpreende pela acidez marcante na prova mais salina de todos os vinhos desta gama.

SERVI- R / DESFRUTAR

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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 6,78 | **pH:** 3,38 | **Açúcares Totais:** 0,8g/L



ILHA DO PICO
COOP.
VITIVINÍCOLA
Est. 1949



PICO