

VERDELHO

REGIÃO | Açores

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Bernardo Cabral

CASTAS

Verdelho

VINIFICAÇÃO

Feito a partir de uvas de vinhas velhas da Criação velha, fermentou em depósito inox (80%) e barrica usada (20%)

ESTÁGIO

Estágio durante 7 meses com as borras finas.

NOTAS DE PROVA

Com um perfil mineral, este vinho feito da casta verdelho tem aromas de frutos citrinos, algas do mar e mostra todo o seu carácter vulcânico. A boca é vibrante e refrescante, mineral e muito salgado. O final é muito longo e envolvente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 6,70 | **pH:** 3,39 | **Açúcares Totais:** 0,75 g/L



ILHA DO PICO
COOP.
VITIVINÍCOLA
Est. 1949



PICO