

# 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