

FICHA TÉCNICA

CASTAS

100% Terrantez do Pico.

NOTAS DE PROVA

Amarelo citrino brilhante, nariz intenso florais, com notas de chá, bergamota e iodo. Ataque cheio rico, com toque de iodo e sal.

PRODUÇÃO

1 667 garrafas de 0,75L.

CLIMA

Oceânico.

VINDIMA

Uvas maioritariamente vindimadas na ilha de São Miguel, em baldes de 40 kgs e transportadas de avião e barco para ilha do Pico.

PRENSAGEM

Oceânico. Prensagem directa, sem esmagamento com protecção de CO₂.



TRANSFEGA E FERMENTAÇÃO

Primeiras prensas fermentadas em cubas de inox com controlo de temperatura de forma a manter a pureza da casta e as segundas prensas fermentadas em barrica de 3º ano.

ÁLCOOL

12,5% Vol.

GASTRONOMIA

Fresco, com boa acidez e alguma untuosidade, e uma grande componente salina. Funciona com peixes grelhados, saladas e mariscos frescos.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C, para ser bebido a 12°C.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA

Azores Wine Company, Lda.

Rua dos Biscoitos, nº3 São Mateus
9950-542 Madalena, Pico - Portugal

Tlf: +351 292 098 070 / +351 213 147 297 | Fax: +351 213 643 018

E-mail: info@azoreswinecompany.com | www.azoreswinecompany.com