PT | A CERCA DOS FRADES | BLEND 2021

CONCEITO

No coração da Paisagem da Vinha Património da Humanidade do Lajido de Santa Luzia na ilha do Pico, renascem vinhedos "temperados" pelo vento do mar, outrora eleitos pelos Frades para cultivar castas únicas no mundo, que originam uvas especiais e vinhos distintos.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual seletiva em baldes de 25kg, prensagem suave de cacho inteiro, decantação após 12h de sedimentação. Foi fermentado por leveduras indígenas com controlo de temperatura e estagiado em cubas inox verticais 75%, cubas inox horizontais 15% e barricas de carvalho francês 10%.

NOTAS DE PROVA

Cerca dos Frades, combina a frescura do Arinto dos Açores, a elegância do Terrantez do Pico e a fragrância do Verdelho, num blend profundamente marcado pela origem vulcânica recente dos solos, proximidade ao mar e clima temperado atlântico. Frescura e salinidade são dois dos atributos que realçam o seu lado gastronómico.

GASTRONOMIA

Fresco, muito mineral e salino, acompanha na perfeição peixes grelhados, saladas e mariscos frescos.

ORIGEM

DOP Pico

CASTAS

37% Verdelho
28% Arinto dos Açores
35% Terrantez do Pico

ENÓLOGO

Paulo Machado

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8°C para ser servido a 10-12°C, e para ser bebido a 12-14°C.

ANÁLISES

Álcool: 12% Vol.
Acidez total: 6,8 g/l

PRODUÇÃO

5053 garrafas de 0,75L.
75 garrafas de 1,5L.