CONCEITO

Terrantez do Pico é uma casta nascida na ilha do Pico, onde encontra condições únicas para desenvolver os seus atributos. Especial mas sensível, exige atenção redobrada na vinha para que as uvas possam expressar o seu carácter floral, frescura, elegância e salinidade. Este vinho resulta de uma criteriosa seleção das melhores uvas da Cerca dos Frades em Santa Luzia na costa Norte da ilha do Pico.

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 15% em barricas usadas de carvalho francês e 85% em cubas verticais em inox. Está pronto a beber mas engrandece com tempo de garrafa.

NOTAS DE PROVA

Aroma elegante típico da casta, com notas florais, untuoso na boca, fresco e marcadamente salino.

GASTRONOMIA

Untuoso, fresco e muito salino, acompanha na perfeição peixes grelhados, saladas, mariscos e queijos.

ORIGEM

DOP Pico

CASTAS

100% Terrantez do Pico

ENÓLOGO

Paulo Machado

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

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

ANÁLISES

Álcool: 12 % Vol.
Acidez total: 7,0 g/l

PRODUÇÃO

1441 garrafas de 0,75L.
60 garrafas de 1,5L.