

Terrantez do Pico

BRANCO - 2015

I.G. - AÇORES

FICHA TÉCNICA

Castas: Terrantez do Pico

Notas de prova: Cor amarelo citrino limpo, aroma mais fresco que a edição anterior, notas de ananás, toranja, com um toque de iodo. O ataque é cheio, com textura e acidez muito presente, terminando fresco e com notas salinas.

Produção: 330 garrafas de 0,75l

Clima: Oceânico.

Vindima: Manual selectiva em caixas de 40 Kg. Cachos tratados um a um retirando podres e verdes.

Prensagem: Prensa vertical manual de madeira envolvida num plástico e protegida com neve carbónica para evitar oxidações com desengace e esmagamento.

Trasfega e Fermentação: Cubas previamente arrefecidas com sistema de frio rudimentar; gelo trazido da lota de peixe. Os mostos resultantes das prensagens foram trasfegados após 24 horas. Parte do mosto, cerca de 25% fermentou em barrica e durante 9 meses estagiou sendo feita uma "battónage" semanal.

Álcool: 12,5%Vol.

Acidez total: 6,5g/l

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

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

Viticultora: Susana Mestre

Enólogo: António Moita Maçanita



Azores Wine Company, Lda

Tapada da Ajuda n.º 84 I - D Inovisa - I.S.A.
1349-017 Lisboa - Portugal

Phonel: +351 213 147 297 | Fax: +351 213 643 018 | Mobile: + 351 918 051 326
info@azoreswinecompany.com | www.azoreswinecompany.com