

# Terrantez do Pico

BLANCO - 2016  
I.G. - AÇORES

## FICHA TÉCNICA

**Castas:** Terrantez do Pico

**Nota de Prueba:** Color amarillo citrino limpio, aroma más fresco que en la edición anterior, notas de piña, pomelo, con un toque a yodo y sal.

**Producción:** 993 botellas de 0,75l

**Clima:** Oceánico.

**Vendimia:** Uvas mayoritariamente vendimiadas en la Isla de San Miguel, en cestos de 20 kg. Transportados de avión y barco a la Isla de Pico. Racimos tratados uno a uno, retirando las uvas podridas y las verdes.

**Prensado:** Prensado directo, sin estrujamiento, con protección de CO2.

**Transvase y fermentación:** Primeras prensas fermentadas en cubas de inox con control de temperatura de forma a mantener la pureza de la casta y las segundas prensas fermentadas en barricas de 3 años.

**Alcohol:** 12,5 % Vol.

**Acidez total:** 3,3 g/l.

**Gastronomía:** Fresco, con buena acidez, untuoso y de gran componente salino. Marida bien con pescados asados, ensaladas y mariscos frescos.

**Servicio:** Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C y para ser bebido a 12°C

**Enólogo:** António Moita Maçanita



**Azores Wine Company, Lda**

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

Phone: +351 292 098 070 | Phone: +351 213 147 297 | Fax: +351 213 643 018  
info@azoreswinecompany.com | www.azoreswinecompany.com