

Terrantez do Pico

BLANCO - 2017
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: *654 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 % Vol.*

Acidez total: *6,3 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