

# Terrantez do Pico

BLANC - 2017  
I.G. - AÇORES

## FICHE TECHNIQUE

**Cépage:** 100% Terrantez do Pico

**Notes de Dégustation:** Couleur citrine. Plus frais que l'édition précédente, notes d'ananas et pamplemousse avec une touche iodée. Attaque ronde, révélant texture et acidité, une finale fraîche où ressurgissent les notes salines.

**Gestion de la vigne:** Vendangées manuellement en caisses de 40Kg, les grappes ont ensuite été manipulées une à une, en leur retirant les grains encore verts et la pourriture.

**Vinification:** Les cuves sont rafraichies en amont par un système rudimentaire. Le mou résultant de la presse est 25% du mou a été fermenté en fûts de chêne durant 9 mois avec bâtonnage une fois par semaine.

**Appellation:** I.G. Açores

**Climate:** Oceanic.

**Production:** 654 bouteilles de 0.75l

**Alcool:** 12%/Vol.

**Conservation et Service:** Conserver à 6-8°C pour être servi à 10°C et bu à 12°C

**Viticulture:** Insula Vinus

**Oenologue:** António Maçanita



**Azores Wine Company, Lda**

Tapada da Ajuda n.º 84 1- D Inovisa - I.S.A.  
1349-017 Lisboa - Portugal

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