

FICHA TÉCNICA

CASTAS

100% Terrantez do Pico.

NOTAS 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

1 667 botellas de 0,75L.

CLIMA

Oceánico.

VENDIMIA

Uvas mayoritariamente vendimiadas en la Isla de San Miguel, en cestos de 20kg. 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.

GASTRONOMÍA

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

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

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

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA

Azores Wine Company, Lda.

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

Tlf: +351 292 098 070 / +351 213 147 297 | Fax: +351 213 643 018

E-mail: info@azoreswinecompany.com | www.azoreswinecompany.com