

## 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.

### PRODUCTION

1 667 bouteilles de 0,75L.

### CLIMATE

Oceanico.

### 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.

### APPELLATION

I.G. Açores.



### 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.

### ALCOOL

12,5% Vol.

### GASTRONOMIE

Frais, très minéral et salin. Le partenaire idéal pour accompagner les huitres. Fonctionne également à merveille avec un poisson grillé, une salade ou encore un plateau de fruits de mer.

### CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conserver à 6-8°C pour être servi à 10°C, et bu à 12°C.

OENOLOGUE: ANTÓNIO MAÇANITA

Azores Wine Company, Lda.

Rua dos Biscoitos, n°3 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](mailto:info@azoreswinecompany.com) | [www.azoreswinecompany.com](http://www.azoreswinecompany.com)