

CONCEITO

Casta emblemática e acarinhada na ilha do Pico, onde está presente à centenas de anos, representa também um estilo de vinho que outrora conquistou o mundo. Origina vinhos perfumados e frescos e com grande potencial de envelhecimento. Este vinho resulta de uma criteriosa seleção das melhores uvas da Cerca dos Frades em Santa Luzia na costa Norte da ilha do Pico.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual seletiva em baldes de 25kg, prensagem suave de cacho inteiro, decantação após 12h de sedimentação. Foi fermentado por leveduras indígenas com controlo de temperatura e estagiado 15% em barricas usadas de carvalho francês e 85% em cubas verticais em inox.

NOTAS DE PROVA

Aroma expressivo de fruta tropical combinado com especiarias, fresco, salino e elegante na boca.

GASTRONOMIA

Fresco, salino e elegante acompanha na perfeição peixes grelhados, saladas, mariscos e queijos.



ORIGEM

DOP Pico

CASTAS

100% Verdelho

ENÓLOGO

Paulo Machado

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8°C para ser servido a 10-12°C, e para ser bebido a 12-14°C.

ANÁLISES

Álcool: 12 % Vol.
Acidez total: 7,3 g/l

PRODUÇÃO

2131 garrafas de 0,75L.
60 garrafas de 1,5L.

