

ENTRE PEDRAS



2023

D.O PICO

VINHO BRANCO



CASTAS: Terrantez do Pico



TEMPERATURA DE CONSUMO: 12°-14°

VITICULTURA HERÓICA

Viticultura de loucos feita por verdadeiros heróis

Produtividade - 1500kg/Hectare

Densidade - 2500 a 3000 Plantas/Hectare

Distância ao Mar - 500 a 800 metros

Distância ao Topo da Montanha - 11km

Idade das Vinhas - 8 anos

Região - Ilha do Pico / Açores

Álcool - 12%

Quantidade - 666 Garrafas

Acidez Total - 5,78 g/L

pH - 3,54

Açúcar Residual - 0,86 g/L

S02 Total - 89 mg/L

VINIFICAÇÃO:

Suave pisa a pé antes da prensagem numa prensa vertical de inox com posterior fermentação indígena! Só o mosto de lagrima é aproveitado para o Terrantez do Pico!! Sulfitagem após fermentação alcoólica e malolática.

HARMONIZAÇÃO:

Casta quase extinta, sendo assim a casta mais rara dos açores! O vinho resulta num perfil bastante elegante, com acidez muito bem integrada fazendo com que o vinho quase flutue em prova. Aromas muito equilibrados entre o florais muito delicados e os salinos e redutivos do terroir vulcânico. Acompanha bastante bem peixe grelhado, marisco fresco e refeições leves mas elegantes

