

## FICHA TÉCNICA

### CASTAS

100% Terrantez do Pico.

### NOTAS DE PROVA

Amarelo citrino brilhante, nariz intenso florais, com notas de chá, bergamota e iodo. Ataque cheio rico, com toque de iodo e sal.

### PRODUÇÃO

3 600 garrafas de 0,75L.

### CLIMA

Oceânico.

### VINDIMA

Uvas maioritariamente vindimadas na ilha de São Miguel, em baldes de 20 kgs e transportadas de avião e barco para ilha do Pico.

### PRENSAGEM

Oceânico. Prensagem directa, sem esmagamento com protecção de CO<sub>2</sub>.



### TRANSFEGA E FERMENTAÇÃO

Primeiras prensas fermentadas em cubas de inox com controlo de temperatura de forma a manter a pureza da casta e as segundas prensas fermentadas em barrica de 3º ano.

### ÁLCOOL

12,5% Vol.

### GASTRONOMIA

Fresco, com boa acidez e alguma untuosidade, e uma grande componente salina. Funciona com peixes grelhados, saladas e mariscos frescos.

### CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

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](mailto:info@azoreswinecompany.com) | [www.azoreswinecompany.com](http://www.azoreswinecompany.com)