

A CERCA DOS FRADES

FICHA TÉCNICA

Castas:

77% Verdelho
16% Arinto dos Açores
7% Terrantez do Pico

Conceito

No coração da Paisagem da Vinha Património da Humanidade do Lajido de Santa Luzia na ilha do Pico, renascem vinhedos "temperados" pelo vento do mar, outrora eleitos pelos Frades para cultivar castas únicas no mundo, que originam uvas especiais e vinhos distintos.

Notas de prova

Cerca dos Frades, combina a frescura do Arinto dos Açores, a elegância do Terrantez do Pico e a fragrância do Verdelho, num blend profundamente marcado pela origem vulcânica recente dos solos, proximidade ao mar e clima temperado atlântico. Frescura e salinidade são dois dos atributos que realçam o seu lado gastronómico.

ADEGA TITO'S
Tito's Unipessoal, Lda.
Estrada Regional, n.º 161
9940 - 128 Santa Luzia SRP
Telf: 292 644 072
email: geral@acercadosfrades.pt



Origem

DOP Pico

Produção

5900 garrafas de 0,75L.
120 garrafas de 1,5L.

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 em cubas inox verticais 75%, cubas inox horizontais 15% e barricas de carvalho francês 10%.

Análises

Álcool: 11,8% Vol.
Acidez total: 6,69 g/l

Gastronomia

Fresco, muito mineral e salino, acompanha na perfeição peixes grelhados, saladas e mariscos frescos.

Conservação e serviço

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

Enólogo

Paulo Machado



TITO'S
- ADEGA -