

A CERCA DOS FRADES

TERRANTEZ DO
PICO

FICHA TÉCNICA

Castas

100% Terrantez do Pico

Conceito

Terrantez do Pico é uma casta nascida na ilha do Pico, onde encontra condições únicas para desenvolver os seus atributos. Especial mas sensível, exige atenção redobrada na vinha para que as uvas possam expressar o seu carácter floral, frescura, elegância e salinidade.

Este vinho resulta de uma criteriosa seleção das melhores uvas da Cerca dos Frades em Santa Luzia na costa Norte da ilha do Pico.

Notas de prova

Aroma elegante típico da casta, com notas florais, untuoso na boca, fresco e marcadamente salino.

Análises

Álcool: 11,7 % Vol.

Acidez total: 6,56 g/l

ADEGA TITO'S

Tito's Unipessoal, Lda.

Estrada Regional, n.º 161

9940 - 128 Santa Luzia SRP

Tel: 292 644 072

email: geral@acercadosfrades.pt



Origem

DOP Pico

Produção

1600 garrafas de 0,75L.

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. Está pronto a beber mas engrandece com tempo de garrafa.

Gastronomia

Untuoso, fresco e muito salino, acompanha na perfeição peixes grelhados, saladas, mariscos e queijos.

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 -