

## 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.

## 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 estagiado 15% em barricas usadas de carvalho francês e 85% em cubas verticais em inox. Está pronto a beber mas agradece com o tempo de garrafa

## NOTAS DE PROVA

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

## GASTRONOMIA

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



## ORIGEM

DOP Pico

## CASTAS

100% Terrantez do Pico

## 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: 12.5 % Vol  
Acidez total: 7.13g/l

## PRODUÇÃO

1485 garrafas de 0,75L



## CONCEPT

Terrantez do Pico is a variety born on Pico Island where it finds unique conditions to develop its attributes. Special but sensitive, it requires increased attention in the vineyard so that the grapes can express their floral character, freshness, elegance and salinity. This wine is the result of a careful selection of the best grapes from Cerca dos Frades in Santa Luzia on the north coast of Pico Island.

## WINEMAKING

Selective manual harvest in buckets of 25kg. Gentle pressing of whole bunch, decanting after 12h of sedimentation. Fermented with wild yeasts with temperature control and aged in 15% in used French oak barrels and 85% in stainless steel tanks. Ready to drink, but it's great with bottle aging.

## TASTING NOTES

Elegant aroma typical of the grape variety, with floral notes, unctuous in the mouth, fresh and markedly saline.

## FOOD PAIRING

Unctuous, fresh and very saline, it's a perfect match for grilled fish, salads, seafood and cheeses.



## ORIGIN

DOP Pico

## GRAPE VARIETIES

100% Terrantez do Pico

## WINEMAKER

Paulo Machado

## STORAGE AND SERVE ADVICES

Store at 6-8°C and serve at 10-12°C, to drink at 12-14°C

## ANALYSIS VALUES

Alcohol: 12,5 % Vol  
Total Acidity: 7,13 g/l

## QUANTITY PRODUCED

1485 bottles of 0,75L



## CONCEITO

Casta emblemática e acarinhada na ilha do Pico, onde está presente há 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. Está pronto a beber, mas engrandece com tempo de garrafa.

## 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: 12,5 % Vol  
Acidez total: 6,88 g/l

## PRODUÇÃO

4390 garrafas de 0,75L



## CONCEPT

Emblematic and cherished grape variety on Pico island where it has been present for hundreds of years, Verdelho also represents a wine style that once conquered the world. It originates fragrant and fresh wines with great aging potential. This wine is the result of a careful selection of the best grapes from A Cerca dos Frades in Santa Luzia on the north coast of Pico Island.

## WINEMAKING

Selective manual harvest in buckets of 25kg. Gentle pressing of whole bunch, decanting after 12h of sedimentation. Fermented with wild yeasts with temperature control and aged 15% in used French oak barrels and 85% in stainless steel tanks. Ready to drink, but it's great with bottle aging.

## TASTING NOTES

Expressive tropical fruit aroma combined with spices, fresh, saline and elegant in the mouth.

## FOOD PAIRING

Fresh, saline and elegant, it pairs perfectly with grilled fish, salads, seafood and cheeses.



## ORIGIN

DOP Pico

## GRAPE VARIETIES

100% Verdelho

## WINEMAKER

Paulo Machado

## STORAGE AND SERVE ADVICES

Store at 6-8°C to serve at 10-12°C, to drink at 12-14°C

## ANALYSIS VALUES

Álcool: 12,5 % Vol  
Acidez total: 6,88 g/l

## QUANTITY PRODUCED

4390 bottles of 0,75L



## 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.

## 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%.

## 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.

## GASTRONOMIA

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



## ORIGEM

DOP Pico

## CASTAS

77% Verdelho  
21% Arinto dos Açores  
2% Terrantez do Pico

## 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: 12,5% Vol  
Acidez total: 6,54 g/l

## PRODUÇÃO

10600 garrafas de 0,75L  
177 garrafas de 1,5L



## CONCEPT

In the heart of the World Heritage Vineyard Landscape of 'Lajido de Santa Luzia' on Pico island, vineyards once chosen by the Friars to cultivate unique varieties in the world are reborn, "tempered" by the wind of the sea and originating special grapes and distinct wines.

## WINEMAKING

Selective manual harvest in buckets of 25kg. Gentle pressing of whole bunch, decanting after 12h of sedimentation. Fermented with wild yeasts with temperature control. Aged in vertical stainless steel 75%, horizontal fermentation vats 15% and French oak barrels 10%.

## TASTING NOTES

Cerca dos Frades combines the freshness of Arinto dos Açores, the elegance of Terrantez do Pico and the fragrance of Verdelho in a blend deeply marked by the recent volcanic origin of the soils, proximity to the sea and temperate Atlantic climate. Freshness and salinity are two of the attributes that enhance its gastronomic side.

## FOOD PAIRING

Fresh, very mineral and saline, it pairs perfectly with grilled fish, salads and fresh seafood.



## ORIGIN

DOP Pico

## GRAPE VARIETIES

77% Verdelho  
21% Arinto dos Açores  
2% Terrantez do Pico

## WINEMAKER

Paulo Machado

## STORAGE AND SERVE ADVICES

Store at 6-8°C and serve at 10-12°C,  
to drink at 12-14°C

## ANALYSIS VALUES

Alcohol: 12,5% Vol  
Total Acidity: 6,54 g/l

## QUANTITY PRODUCED

10600 bottles of 0,75L  
177 bottles of 1,5L

