

ENTRE PEDRAS



2021

D.O PICO

VINHO BRANCO



CASTAS: 90% Arinto dos Açores
10% Terrantez do Pico, Verdelho e Boal



TEMPERATURA DE CONSUMO: 12º-14º

HARMONIZAÇÃO: Peixe, Marisco, Massas leves e Carnes Brancas

VITICULTURA HERÓICA

Viticultura de loucos feita por verdadeiros heróis

Produtividade - 1500kg/Hectare

Densidade - 2500 a 3000 Plantas/Hectare

Distância ao Mar - 100 a 800 metros

Distância ao Topo da Montanha - 13km

Idade das Vinhas - 40/80 anos

Região - Ilha do Pico / Açores

Álcool - 13,2%

Quantidade - 3300 Garrafas

Acidez Total - 6,76 g/L

pH - 3,31

Açúcar Residual - 0,6 g/L

SO² Total - 60 mg/L

VINIFICAÇÃO:

Pisa a pé antes da prensagem numa prensa vertical de inox com posterior fermentação indígena. Sulfitagem após fermentação alcoólica e em pré-engarrafamento.

