

# EFUSIVO

VINHO BRANCO

I.G. AÇORES

2022



**CASTAS:** Maioritariamente Arinto dos Açores



**Temperatura de Consumo:** 10°-12°

**Região** - Ilha do Pico / Açores

**Álcool** - 12,5%

**Quantidade** - 3333 Garrafas

**Acidez Total** - 5,8 g/L

**pH** - 3,36

**Açúcar Residual** - 0,9 g/L

**SO<sub>2</sub> Total** - 90 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.

## HARMONIZAÇÃO

Cor cristalina, nariz com toque de madeira bastante subtil sem nunca abafar a pureza da fruta, na boca entra cremoso e elegante com bastantes notas salinas e de maré vazia, termina bastante untuoso mas com uma tensão bem açoriana...

Consegue combinar com refeições mais desafiantes.

