

ENTRE PEDRAS



2021

D.O PICO

VINHO BRANCO



CASTAS: 85% Verdelho e 15% Arinto dos Açores



TEMPERATURA DE CONSUMO: 12°-14°

HARMONIZAÇÃO: Peixe, Marisco, Massas leves e Carnes Brancas

VITICULTURA HERÓICA

Viticultura de loucos feita por verdadeiros heróis

Produtividade - 1000kg/Hectare

Densidade - 2000 a 2500 Plantas/Hectare

Distância ao Mar - 500 a 1200 metros

Distância ao Topo da Montanha - 11km

Idade das Vinhas - 5/6 anos

Região - Ilha do Pico / Açores

Álcool - 13,0%

Quantidade - 1050 Garrafas

Acidez Total - 6,9 g/L

pH - 3,34

Açúcar Residual - 0,5 g/L

SO² Total - 71 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.

