

# TARELO IC ARINTO & VERDELHO

Vinho Branco



## VINIFICAÇÃO

As uvas após a colheita sofreram uma redução de temperatura em câmara fria para diminuir o risco de oxidações e manter a componente aromática intacta. O mosto obtido foi clarificado por decantação estática a baixa temperatura e a fermentação decorreu em cubas de inox a 15°C durante 15 dias. Maturação sur lie durante 4 meses, seguida de um estágio no depósito de 8 meses antes do seu engarrafamento.

## COLHEITA

2019

## CASTAS

Arinto dos Açores e Verdelho

## TEMPERATURA DE CONSUMO

12°C

## PAIRING

Lapas, ostras, cavacos, percebes ou cracas

## TEOR ALCOÓLICO

12% Vol.

## ACIDEZ TOTAL

6,8 g/L

## PH

3,30

## NOTAS DE PROVA

A conjugação típica dos blendas açorianos. Provenientes de currais tradicionais e com produções muito baixas as uvas destas duas castas, dão origem a um vinho de perfil exótico, onde a influência atlântica e dos solos de basalto se cruza de forma extraordinária. Aroma mineral, com notas de citrinos e algum tropical. Fino e profundo. Elegante e fresco na boca, com um longo e agradável final.

TARELO

ILHA DO PICO-AÇORES-PORTUGAL