



PICO DO "A CERCA DOS FRADES" COLHEITA SELECCIONADA

Tito's Uni. LDA, Sao Roque, Pico, Açores, Portugal

2019



Salzig-steinig-mineralisch. Zitruschalen, nobler Schmelz, kernige Säure. Ellenlang.

Eigenständig, Grapefruit, Safran, kühle Mineralik, Jod. Kräuter, Birne, Wachs, zupackende Länge. Terroir-Wein von mitten des Atlantiks.

Land / Region:	Portugal / Açores
Farbe:	weiss
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Sandiger Vulkanboden
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Tapas, Algenküche & fermentierte Gemüse