

# Pica Peixe

**TIPO / TYPE**

Branco / *White*

**REGIÃO / REGION**

Península de Setúbal

**ANO DE COLHEITA / VINTAGE**

2016

**CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION**

IG

**CLIMA / CLIMATE**

Mediterrâneo / *Mediterranean*

**TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL**

Arenoso / *Sandy*

**CASTAS / GRAPE VARIETIES**

Moscatel, Arinto

**VINIFICAÇÃO / VINIFICATION**

Ligeira maceração pelicular anterior à prensagem. Após prensagem, o mosto limpo é fermentado a 14°C

*Slight pelicular maceration before pressing. After pressing the clear settle juice is fermented at 14°C*

**ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS**

Teor Alcoólico / *Alcoholic Strength*: 13%

Acidez Total / *Total Acidity*: 5,4 gr/l em ácido tartárico / *of tartaric acid*

pH: 3,4

**COR / COLOUR**

Esverdeado / *Greenish*

**AROMA**

Exuberância floral (líchia) e frutada com notas citrinas

*Floral exuberance (lychee), citric notes*

**PROVA / PALATE**

Vinho fresco, fruta verde citrica, com boa estrutura e cremosidade

*Fresh and crisp flavours, good mouth structure and a creamy sensation*

**FINAL DE BOCA / TASTING NOTE**

Persistente, fresco e focado no fruto / *Persistent, fresh and focused on the fruit*

**CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS**

Servir entre 10 e 12°C. Acompanha bem entradas, marisco, peixe grelhado, pratos frios (saladas).

*Serve between 10 and 12°C. Goes well as a starter, seafood, grille fish, cold dishes (salads).*

**ENÓLOGO / WINEMAKER**

Nuno Cancela de Abreu

