



FICHA TÉCNICA

CASTAS

Arinto dos Açores (85%) e Verdelho (15%).

CONCEITO

Os Volcanic Series são vinhos de origem vulcânica, onde os solos, pobres e pedregosos, desafiam a própria definição de solo agrícola. Nesta quase "rocha mãe", no meio do Atlântico e na base da maior montanha de Portugal, onde nada poderia crescer, as uvas deste Branco Vulcânico amadureceram tanto quanto o bravo clima açoriano

NOTAS DE PROVA

Ataque fresco mineral e salino, tem a matriz das castas e Terroir Açorianos, mas com um aroma mais exuberante, mais tropical, mais ananás e maracujá açorianos, de fruta fresca com acidez.

ORIGEM

I. G. Açores.

PRODUÇÃO

11 136 garrafas de 0,75L.



VINIFICAÇÃO

Vindima manual selectiva em cestos de 40Kg, Os cachos, são cuidadosamente seleccionados numa mesa de escolha e de seguida, as uvas são suavemente esmagadas e transportadas para as cubas de fermentação sem a ajuda de bombas. Aqui, ficam a macerar entre 3 a 6 horas a baixa temperatura e a sangria resultante fermenta espontaneamente a 12°C de forma a manter todo o potencial aromático.

GASTRONOMIA

Fresco, muito mineral e salino. Parceiro ideal para ostras, cracas e bivalves. Funciona também com peixes grelhados, saladas e mariscos frescos.

ÁLCOOL

12,5% Vol.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C, e para ser bebido a 12°C.

VITICULTOR: PAULO MACHADO
ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA

Azores Wine Company, Lda.
Rua dos Biscoitos, nº3 São Mateus
9950-542 Madalena, Pico - Portugal
Tlf: +351 292 098 070 / +351 213 147 297 | Fax: +351 213 643 018
E-mail: info@azoreswinecompany.com | www.azoreswinecompany.com

AZORES
WINE COMPANY