

Verdelho O Original

BRANCO - 2015

D.O.PICO - AÇORES

FICHA TÉCNICA

Castas: 100% Verdelho "o Original", o das ilhas

Conceito: "É Verdelho Verdelho ou Verdelho Gouveio?" a resposta pode muito bem ser "é Verdelho Verdejo". Confuso? É para estar. Muitos são os que acreditam ter provado Verdelho, mas poucos são os que provaram. A semelhança botânica entre as castas Gouveio e Verdelho, valeu à primeira ser mal catalogada durante anos como Verdelho, dando azo a uma enorme confusão. Para piorar, a espanhola Verdejo, próxima de nome, é também confundida com Verdelho. Estas três castas são distintas entre elas. Este Verdelho é "o Original", o das ilhas, o da frescura, o da salinidade, o da mineralidade e do perfume único que fez o Verdelho ser... O Verdelho!

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. Não é O Verdelho-Gouveio, não é o Verdelho-Verdejo, é o Verdelho-Verdelho, o Original.

Origem: D.O. Pico

Produção: 4.382 garrafas de 0,75l e 142 de 1,5l.

Vinificação: Vindima manual selectiva em cestos de 40Kg, prensagem de cacho inteiro, transfega após 24h para cubas de fermentação de 600-1000l.

Álcool: 13,0%Vol.

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

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

Viticultor: Insula Vinus

Enólogo: António Maçanita



Azores Wine Company, Lda

Tapada da Ajuda n.º 84 I - D Inovisa - I.S.A.
1349-017 Lisboa - Portugal

Phonel: +351 213 147 297 | Fax: +351 213 643 018 | Mobile: + 351 918 051 326
info@azoreswinecompany.com | www.azoreswinecompany.com