

FICHE TECHNIQUE

CÉPAGES

Vieilles vignes mélangées.

CONCEPT

Salvatrice et résistante, la Reine ~~Isabelita~~ a permis que les vignes et le vin existent, et survivent sur les îles à la suite de l'attaque de Phylloxera au XIX siècle, et ce jusqu'à nos jours. Pour beaucoup ce n'est même pas considéré comme du vin. Pour nous, c'est la Culture, le folklore et cela fait partie de nos traditions. En hommage à 200 ans d'Histoire sur l'île, cette "~~Isabelita~~ l'Interdite" est élégante, aromatique, authentique et aussi... simple, comme le sont les bonnes choses!

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rubis foncé, concentration moyenne et nez exubérant, notes intenses de fruit de la passion. L'attaque est fraîche, authentique et simple comme le sont les bonnes choses.

ORIGIN

Pico - Açores.



PRODUCTION

10 000 bouteilles de 0,75Lt.

VINIFICATION

Vendangés à la main en caisses de 40Kg, sélection sur table de tri, il n'y a pas de pompe, transfert par gravité, soutirage naturel après 24 heures et fermentation en petites cuves d'acier inoxydables de 600 à 1.000Lt.

ALCOOL

12% Vol.

GASTRONOMIE

Frais, élégant, salin et épicé. Servir à 16°C et déguster avec des mets savoureux tels qu'une viande rouge simple ou une viande blanche bien assaisonnée.

CONSERVATION ET SERVICE

Conserver à 12-14°C et servir à 16°C pour être bu à 18°C.

VITICULTEUR: PAULO MACHADO
OENOLOGUE: 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