



FICHE TECHNIQUE

Cépages: Aragonês, Agronómica, Castelão, Malvarisco, Merlot, Touriga Nacional, Saborinho, Syrah et autres.

Concept: Au milieu de l'Atlantique, au pied de la montagne volcanique de Pico, les "Séries Volcaniques" sont des vins de terroir purement volcaniques. Ces sols rocheux et infertiles poussent à l'extrême la définition de sols utilisables. Sur le front de mer, plantés sur "mère roche", sur laquelle rien d'autre ne pourrait pousser, les raisins mûrissent au bon vouloir du climat des Açores. Donnant naissance à ce rouge frais, élégant et salin.

Notes de dégustation: Couleur rubis clair. Au nez, notes de cerises alcoolisées et de clou de girofle. Présence affirmée de l'iode. Palais frais, de structure moyenne, tension très saline et des tanins au grain admirablement fin. C'est un rouge Volcanique.

Denomination: I.G. Açores.

Production: 3.466 bouteilles de 0,75l.

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 1000l.

Alcool: 11,5%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.

Service: Conserver à 12-14°C pour être servi à 16°C et bu à 18°C.

Viticulture: Insula Vinus

Oenologue: António Maçanita



Azores Wine Company, Lda

Rua dos Biscoitos, nº3 São Mateus
9950-542 Madalena, Pico - Portugal

Phone: +351 292 098 070 | Phone: +351 213 147 297 | Fax: +351 213 643 018
info@azoreswinecompany.com | www.azoreswinecompany.com


AZORES
WINE COMPANY