

Verdelho O Original

BLANCO - 2017

I. G. - AÇORES

FICHA TÉCNICA

Castas: 100% Verdelho "o Original" de las Islas.

Concepto: Es Verdelho Verdelho o Verdelho Godello? La respuesta muy bien puede ser "es Verdelho Verdejo". Confundido? Es para estarlo. Muchos son los que acreditan haber probado Verdelho, pero son muy pocos son los que lo han probado realmente. La semejanza botánica entre las castas Godello y Verdelho llevó a que la primera fuese mal catalogada durante años como Verdelho, dando lugar a una enorme confusión. Para empeorar, en España, Verdejo, con nombre parecido, es también confundida con Verdelho. Estas tres castas son distintas entre ellas. Este Verdelho es "o Original" de las Islas, fresco, salino, mineral y de perfume único, hace del Verdelho... El Verdelho!

Notas de prueba: Ataque fresco mineral y salino, tiene la base de las castas y del Terroir Azoriano, pero con un aroma más exuberante, más tropical, con tonos de piña y maracujá azorianos, de fruta fresca con acidez. No es el Verdelho-Godello, no es el Verdelho-Verdejo, es el Verdelho-Verdelho, el original.

Origen: I.G. Açores.

Producción: 4.493 botellas de 0,75l.

Vinificación: Vendimia manual selectiva, en cestos de 20kg. Prensaje de racimo entero y pasado después de 24 horas a cubas de fermentación de 600-1000 litros.

Alcohol: 12% Vol.

Gastronomía: Fresco, muy mineral y salino. Ideal para acompañar ostras, cracas y bivalves. Marida también con pescados asados, ensaladas y mariscos frescos.

Servicio: Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C y para ser bebido a 12°C

Viticultor: Insula Vinus

Enólogo: 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