

FICHA TÉCNICA

CASTAS

Mezcla de Viñas Viejas

CONCEPTO

Salvadora y resistente, la reina ~~Insular~~ aseguró desde el ataque de la filoxera, en el siglo XIX, la continuidad de la viña y el vino en las Islas hasta el día de hoy. Para muchos... no es vino! Pero para nosotros es cultura, es folclore, es parte de nuestras costumbres.

"~~Insular~~ a Proibida" coloca en valor la historia de los últimos 200 años, un vino elegante, aromático, auténtico y... simple, como todo lo que es bueno!

NOTAS DE PRUEBA

Color rubí oscuro con concentración media, nariz exuberante, notas intensas a maracujá. Ataque fresco, auténtico y simple.



PRODUCCIÓN

10.000 botellas de 0,75 l

VINIFICACIÓN

Vendimia manual selectiva en cestos de 20 kg. Escogidas en mesa de selección y entrada a cuba por gravedad sin ayuda de bombas.

ALCOHOL

12% Vol.

GASTRONOMÍA

Tinto fresco, elegante, especiado y salino como pocos. Combina de forma ideal con platos de carnes rojas asadas y condimentadas.

SERVICIO

Conservar a 12-14°C, servir a 16°C y para beber a 18°C

VITICULTOR: INSULA VINUS
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