



## FICHA TÉCNICA

### CASTAS

Arinto dos Açores (85%) e Verdelho (15%).

### CONCEPTO

La Volcanic Series son vinos de origen volcánico, donde los suelos, pobres y pedregosos desafían la propia definición de suelo agrícola. En esta casi "rocha mãe" en medio del Atlántico y a los pies de la mayor montaña de Portugal, donde nada más podría crecer, las uvas de este Branco Vulcânico, maduran en cuanto el bravo clima azoriano lo permite.

### NOTAS DE PRUEBA

Fresco y salino de ataque fresco, tiene la matriz de las razas azorianas y Terroir, pero con un aroma más exuberante, más piñas y maracuyá azuea, fruta fresca con acidez.

### ORIGEN

I. G. Açores.

### PRODUCCIÓN

11 136 botellas de 0,75L.



### VINIFICACIÓN

Vendimia manual selectiva en cestas de 20 kg. Los racimos son cuidadosamente escogidos en una mesa de selección, y posteriormente las uvas son suavemente estrujadas y transportadas para las cubas de fermentación sin ayuda de bombas. Aquí aceran entre 3 y 6 horas a baja temperatura, y la sangría resultante fermenta espontáneamente a 12°C de forma que mantiene todo su potencial aromático.

### GASTRONOMÍA

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

### ALCOHOL

12,5% Vol.

### CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C, y ser bebido a 12°C.

VITICULTOR: PAULO MACHADO  
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

  
AZORES  
WINE COMPANY