



FICHE TECHNIQUE

CÉPAGES

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

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 blanc frais, élégant et salin.

NOTES DE DÉGUSTATION

Attaque minérale fraîche et saline, à la matrice des cépages açoriens et du terroir, mais avec un fruit luxuriant, plus tropical, plus ananas et passion, arôme açorien de fruits frais avec une acidité.

DENOMINATION

I. G. Açores.

PRODUCTION

11 136 bouteilles de 0,75L.



VINIFICATION

Vendanges manuelles sélectives dans des paniers de 40 kg. Les grappes sont soigneusement sélectionnées sur une table de choix, puis les raisins sont délicatement broyés et transportés dans les cuves de fermentation sans l'aide de bombes. Ici, ils macèrent pendant 3 à 6 heures à basse température et le saignement résultant fermente spontanément à 12°C pour maintenir tout le potentiel aromatique.

GASTRONOMIE

Frais, très minéral et salin. Partenaire idéal pour les huîtres, les bivalves et les crustacés. Il fonctionne également avec du poisson grillé, des salades et des fruits de mer frais.

ALCOOL

12,5% Vol.

CONSERVATION ET SERVICE

Conserver à 6-8°C pour être servi à 10°C, et bu à 12°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


AZORES
WINE COMPANY