



## FICHA TÉCNICA

### 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 Rosé Vulcânico, maduran en cuanto el bravo clima azoriano lo permite.

### NOTAS DE PRUEBA

De color rosa claro, con toques de cereza, tiene una nariz muy intensa a fresa madura, con notas de yodo y a pimienta negra. Sorprende en boca, con textura, salino, fresco, con sales que persisten y pican el paladar. Es un Rosé Vulcânico.

### ORIGEN

I. G. Açores.

### PRODUCCIÓN

20 000 botellas de 0,75L.

### ALCOHOL

11,5% Vol.



### 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

Rosé fresco, elegante y salino como pocos. Marida perfectamente con pescados, mariscos y ensaladas. Tiene volumen y estructura para platos de carnes blancas. Perfecto para acompañar comida india, tailandesa y sushi.

### 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