



FICHE TECHNIQUE

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 rosé frais, élégant et salin.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rose pâle, avec des notes de cerise et un nez intense de fraises mûres, associées aux notes de poivre noir et d'iode. Sa texture est surprenante et saline, la fraîcheur est présente, et le sel vient taquiner le palais. C'est un Rosé Volcanique.

DENOMINATION:

I. G. Açores.

PRODUCTION

20 000 bouteilles de 0,75L.

ALCOOL

11,5% Vol.



VINIFICATION

Vendangé à la main en caisses de 40Kg, pressurage des grappes entières, soutirage naturel après 24 heures et fermentation en petites cuves d'acier inoxydables de 600 à 1000l.

GASTRONOMIE

Rosé frais, élégant et salin. Il fonctionne très bien avec un ensemble de plats légers tels que les fruits de mer, le porc et le poulet. Également très agréable en association avec des mets plus épicés tels que la cuisine indienne, thaïlandaise, japonaise, qui sont sublimées par ce vin apportant fruit et fraîcheur.

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, n°3 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