

FICHA TÉCNICA

CASTAS

100% Verdelho "o Original", de las Islas.

CONCEPTO

Es Verdelho Verdelho o Verdelho Godello? La respuesta muy bien puede ser "es Verdelho Verdejo". Confundido? Es para estarlo. Muchos son los que acreditan haber probado Verdelho, pero son muy pocos son los que lo han probado realmente. La semejanza botánica entre las castas Godello y Verdelho llevó a que la primera fuese mal catalogada durante años como Verdelho, dando lugar a una enorme confusión. Para empeorar, en España, Verdejo, con nombre parecido, es también confundida con Verdelho. Estas tres castas son distintas entre ellas. Este Verdelho es "o Original" de las Islas, fresco, salino, mineral y de perfume único, hace del Verdelho... El Verdelho!

NOTAS DE PRUEBA

Ataque fresco mineral y salino, tiene la base de las castas y del Terroir Azoriano, pero con un aroma más exuberante, más tropical, con tonos de piña y maracujá azorianos, de fruta fresca con acidez. No es el Verdelho-Godello, no es el Verdelho-Verdejo, es el Verdelho-Verdelho, el original.



ORIGEN

I. G. Açores.

PRODUCCIÓN

9 902 botellas de 0,75L.

VINIFICACIÓN

Vendimia manual selectiva, en cestos de 20kg. Prensaje de racimo entero y pasado después de 24 horas a cubas de fermentación de 600-1000 litros.

ALCOHOL

12,5% Vol.

GASTRONOMÍA

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

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

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