

FICHE TECHNIQUE

CÉPAGES

100% Verdelho "o Original", des Îles.

CONCEITO

À la question "Est-ce le Verdelho Verdelho ou le Verdelho Gouveio?", la réponse serait "c'est le Verdelho Verdejo". Perplexe? C'est normal. Beaucoup de personnes pensent avoir goûté le Verdelho mais très peu l'ont réellement goûté en réalité. Le Gouveio, aussi connu comme le Godello, est souvent identifié comme étant le Verdelho, créant ainsi cette énorme confusion. En réalité, le Verdelho, le Gouveio et le Verdejo sont 3 cépages distincts, souvent confondus. Ce vin est issu du Verdelho originel, celui qui grandit dans les îles, celui au goût minéral, au côté salin qui taquine le palais, et celui dont le parfum unique fait de ce Verdelho... le véritable Verdelho.

NOTES DE DÉGUSTATION

Avec son attaque minérale et saline, il représente l'association du cépage et du terroir açorien, mais avec un arôme beaucoup plus exubérant d'ananas et fruits de la passion des Açores, de fruit frais avec une belle acidité. Ce n'est pas le Verdelho Gouveio, ce n'est pas le Verdelho Verdejo, c'est le Verdelho Verdelho, l'Original.



DENOMINATION

I. G. Açores.

LANCEMENT

9 902 bouteilles de 0,75L.

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

ALCOOL

12,5% Vol.

GASTRONOMIE

Frais, très minéral et salin. Le partenaire idéal pour accompagner les huitres. Fonctionne également à merveille avec un poisson grillé, une salade ou encore un plateau de fruits de mer.

CONSERVATION ET SERVICE

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

VITICULTOR: INSULA VINUS
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