



FICHA TÉCNICA

CONCEITO

Os Volcanic Series são vinhos de origem vulcânica, onde os solos, pobres e pedregosos, desafiam a própria definição de solo agrícola. Nesta quase "rocha mãe", no meio do Atlântico e na base da maior montanha de Portugal, onde mais nada poderia crescer, as uvas deste Rosé Vulcânico, amadureceram tanto quanto o bravo clima açoriano permitiu.

NOTAS DE PROVA

De cor rosa-claro, com toques de cereja, tem um nariz muito intenso a morango maduro, casado com notas de iodo e pimenta preta. Na boca surpreende, é texturado, salino, mas fresco, com os sais a persistir e a picar o palato. É um Rosé Vulcânico.

ORIGEM

I. G. Açores.

PRODUÇÃO

7 386 garrafas de 0,75L.

ÁLCOOL

11,5% Vol.



VINIFICAÇÃO

Vindima manual selectiva em cestos de 20Kg. Os cachos, são cuidadosamente seleccionados numa mesa de escolha e de seguida, as uvas são suavemente esmagadas e transportadas para as cubas de fermentação sem a ajuda de bombas. Aqui, ficam a macerar entre 3 a 6 horas a baixa temperatura e a sangria resultante fermenta espontaneamente a 12°C de forma a manter todo o potencial aromático.

GASTRONOMIA

Rosé fresco, elegante e salino como poucos. Parceiro ideal de pratos de peixe, marisco e saladas. Tem volume e estrutura para pratos de carnes brancas. Perfeito para comida indiana, tailandesa e sushi.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C, e para ser bebido a 12°C.

ANÁLISES

Sulfitos: $45 < SO_2 < 60$ mg/L (limite de sulfitos vinho biológico < 150 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico < 90 mg/L).

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA

Azores Wine Company, Lda.

Rua do Poço Velho, 34, Bandeiras
9950-054 Madalena, Pico - Portugal

Tlf: +351 213 147 297 | Fax: +351 213 643 018

E-mail: info@azoreswinecompany.com | www.azoreswinecompany.com