



FICHA TÉCNICA

CASTAS

Aragonês, Agronómica, Castelão, Malvarisco, Merlot, Touriga Nacional, Saborinho, Syrah e outras.

ÁLCOOL: 11,0% Vol.

CONCEITO

No meio do Atlântico e na base do maior vulcão de Portugal os Volcanic Series são vinhos de puro terroir vulcânico.

NOTAS DE PROVA

Cor ruby aberto, nariz com notas de ginja, iodo e notas de pimenta preta. Na boca é fresco, textura média com muita salinidade e taninos finos. É um Tinto Vulcânico.

ORIGEM

I. G. Açores.

PRODUÇÃO

1 666 garrafas de 0,75L.

GASTRONOMIA

Tinto fresco, elegante, especiado e salino como poucos. Parceiro ideal de pratos de carnes vermelhas grelhadas e condimentadas.



SOLOS

Solos de lagido e de biscoito vulcânicos formados entre 500 e 2000 anos.

VITICULTURA

Os solos "vulcânicos" são rochosos e desafiam a própria definição de solo agrícola. À beira mar, onde mais nada poderia crescer, as uvas amadureceram tanto quanto o bravo clima açoriano permitiu.

VINIFICAÇÃO

AVindima manual selectiva em cestos de 20kg, as uvas são selecionadas em mesa de escolha, 30% cacho inteiro 70% desengaçadas, caem por gravidade na cuba. Fermentação espontânea e maceração de 25 a 30 dias em películas.

ESTÁGIO

12 meses em cubas de inox.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

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

ANÁLISES

Sulfitos: $30 < SO_2 < 60$ 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: +351 292 241 840 | 918 266 989

E-mail: info@azoreswinecompany.com

www.azoreswinecompany.com