TERRAS DE LAVA

REGIÃO | Açores

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Bernardo Cabral

CASTAS
Castas Europeias Brancas e Castas Tradicionais Brancas

VINIFICAÇÃO
Feito a partir de um lote das castas autóctones dos Açores (70%) e com castas diversas Europeias (30%). Após cuidada seleção das uvas a fermentação aconteceu em cuba de inox a uma temperatura controlada de 15ºc.

ESTÁGIO
Estágio sobre as borras finas durante 4 meses após o qual o vinho foi engarrafado.

NOTAS DE PROVA
Cor amarelo esverdeado. No aroma salientam-se as notas de frutos tropicais e cítricas envolvidas num bonito conjunto vulcânico. Na boca tem volume, muita frescura e mineralidade. Tem um final envolvente, salgado e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR
Servir acompanhando lapas grelhadas, cracas, e pratos de peixe.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 6,04 | **pH:** 3,53 | **Açucares Totais:** 0,83

ILHA DO PICO
COOP. VITIVINÍCOLA
Est.1949

PICO