

TERRAS DE LAVA MERLOT

REGIÃO | Açores

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Bernardo Cabral

CASTAS

Merlot

VINIFICAÇÃO

O mosto da uva foi fermentado em contacto com a casca de forma a extrair cor, tanino e sabor. As temperaturas foram controladas de forma a manter o aroma frutado.

ESTÁGIO

Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi, aroma com frutas vermelhas (groselha e framboesa), algum vegetal combinando com discretas notas de pimentos numa ligeira envolvência fumada. Boca elegante, com boa acidez e suave. Termina longo.

SERVIR / DESFRUTAR

Especiado e estruturado, sugere ser acompanhado com pratos de carnes brancas, vermelhas e queijos maturados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 4,85 | **Açúcares Totais:** 0.375



ILHA DO PICO
COOP.
VITIVINÍCOLA
Est. 1949



PICO