

# TERRAS DE LAVA MERLOT

**REGIÃO** | Açores

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Bernardo Cabral

**CASTAS**

Merlot

**VINIFICAÇÃO**

Depois de 5 dias em maceração a frio, a fermentação aconteceu a temperatura controlada durante cerca de 10 dias. Seguiu-se um período de maceração prolongada durante 3 semanas.

**ESTÁGIO**

Estagiou em barricas de carvalho francês de 225 litros e 500 litros durante 12 meses.

**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:** 5,00 | **pH:** 3,77 | **Açúcares Totais:** < 1,5



**ILHA DO PICO**  
COOP.  
VITIVINÍCOLA  
Est. 1949



PICO