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 | **Açucares Totais:** < 1,5

ILHA DO PICO
COOP. VITIVINÍCOLA
Est.1949

PICO