

TERRAS DE LAVA RESERVA

REGIÃO | Açores

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Bernardo Cabral

CASTAS

Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon

VINIFICAÇÃO

As uvas fermentaram em pequenas balsas de 1.000 Kg com maceração durante 10 dias com o objetivo de extrair cor, aromas e os bons taninos de forma suave.

ESTÁGIO

Estagiou durante 14 meses em barricas de carvalho francês (70%) e carvalho português (30%).

NOTAS DE PROVA

Cor rubi muito apelativa. Aroma com notas de ameixas pretas, mentol, chocolate preto e especiarias. Na boca é envolvente, com taninos sedosos terminando salino, longo e muito persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

Este vinho tem grande aptidão gastronómica acompanhando bem carnes vermelhas, pratos condimentados e queijos maturados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 5,09 | **Açúcares Totais:** 0,375



ILHA DO PICO
COOP.
VITIVINÍCOLA
Est. 1949



PICO