TERRAS DE LAVA RESERVA

REGIÃO | Açores

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Bernardo Cabral

CASTAS
Cabernet Sauvignon e Merlot

VINIFICAÇÃO
Depois de 4 dias em maceração a frio, a fermentação aconteceu de forma espontânea em pequenas balsas e sem controlo de temperatura durante cerca de 6 dias. Seguiu-se um período de maceração prolongada durante 1 semana.

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

NOTAS DE PROVA
Cor rubi, aroma com frutos de cassis, pimentos maduros, mentol e funcho, notas vulcânicas e chocolate branco e ligeiro tostado das barricas onde estagiou. Boca elegante com boa acidez e taninos muito suaves. Termina longo e salgado

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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 5,16 | **pH:** 3,60 | **Açucares Totais:** < 0,375

ILHA DO PICO
COOP. VITIVINÍCOLA
Est.1949

PICO