

# TERRAS DE LAVA

**REGIÃO** | Açores

**TIPO** | Rosé

**ENÓLOGO** | Bernardo Cabral

## CASTAS

Merlot e Syrah

## VINIFICAÇÃO

Prensagem de cachos inteiros seguida de uma curta clarificação estática. A fermentação foi feita em depósito inox mantendo-se sobre as borras finas durante 6 meses.

## NOTAS DE PROVA

Cor salmão ligeiro. Aroma elegante combinando notas de framboesa e morangos frescos, com algas marítimas. Na boca tem uma frescura muito cativante e comprova as notas aromáticas sendo envolvente e suave. O final de prova é longo e suave.

## SERVIR / DESFRUTAR

A frescura e elegância deste rosé sugerem a prova como aperitivo ou acompanhando saladas, lapas, ostras, polvo e sushi.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 12% | **Acidez Total:** 5.97 | **Açúcares Totais:** 0.4



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



PICO