

TERRAS DE LAVA

REGIÃO | Açores

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Bernardo Cabral

CASTAS

Castas Europeias Brancas e Castas Tradicionais Brancas

VINIFICAÇÃO

Feito a partir de um lote das castas autóctones dos Açores (70%) e com castas diversas Europeias (30%). Após cuidada seleção das uvas a fermentação aconteceu em cuba de inox a uma temperatura controlada de 15°C.

ESTÁGIO

Estágio sobre as borras finas durante 4 meses após o qual o vinho foi engarrafado.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo esverdeado. No aroma salientam-se as notas de frutos tropicais e cítricas envolvidas num bonito conjunto vulcânico. Na boca tem volume, muita frescura e mineralidade. Tem um final envolvente, salgado e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

Servir acompanhando lapas grelhadas, cracas, e pratos de peixe.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 6,04 | **pH:** 3,53 | **Açúcares Totais:** 0,83

