



## FICHA TÉCNICA

### CASTAS

Arinto dos Açores (85%) e Verdelho (15%).

### CONCEITO

Os Volcanic Series são vinhos de origem vulcânica, onde os solos, pobres e pedregosos, desafiam a própria definição de solo agrícola. Nesta quase "rocha mãe", no meio do Atlântico e na base da maior montanha de Portugal, onde mais nada poderia crescer, as uvas deste Branco Vulcânico amadureceram tanto quanto o bravo clima açoriano permitiu.

### NOTAS DE PROVA

Ataque fresco mineral e salino, tem a matriz das castas e Terroir Açorianos, mas com um aroma mais exuberante, mais tropical, mais ananás e maracujá açorianos, de fruta fresca com acidez.

### ORIGEM

I. G. Açores.

### PRODUÇÃO

19 680 garrafas de 0,75L.



### VINIFICAÇÃO

Vindima manual selectiva em cestos de 20Kg, Os cachos, são cuidadosamente seleccionados numa mesa de escolha e de seguida, as uvas são suavemente esmagadas e transportadas para as cubas de fermentação sem a ajuda de bombas. Aqui, ficam a macerar entre 3 a 6 horas a baixa temperatura e a sangria resultante fermenta espontaneamente a 12°C de forma a manter todo o potencial aromático.

### GASTRONOMIA

Fresco, muito mineral e salino. Parceiro ideal para ostras, cracas e bivalves. Funciona também com peixes grelhados, saladas e mariscos frescos.

### ÁLCOOL

12,0% Vol.

### CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C, e para ser bebido a 12°C.

VITICULTOR: PAULO MACHADO  
ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA

Azores Wine Company, Lda.  
Rua dos Biscoitos, nº3 São Mateus  
9950-542 Madalena, Pico - Portugal  
Tlf: +351 292 098 070 / +351 213 147 297 | Fax: +351 213 643 018  
E-mail: info@azoreswinecompany.com | www.azoreswinecompany.com

  
AZORES  
WINE COMPANY