

# 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



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



PICO