

FICHA TÉCNICA

CASTAS

100% Verdelho "o Original", o das Ilhas.

CONCEITO

"É Verdelho Verdelho ou Verdelho Gouveio?" a resposta pode muito bem ser "é Verdelho Verdejo". Confuso? É para estar. Muitos são os que acreditam ter provado Verdelho, mas poucos são os que provaram. A semelhança botânica entre as castas Gouveio e Verdelho, valeu à primeira ser mal catalogada durante anos como Verdelho, dando azo a uma enorme confusão. Para piorar, a espanhola Verdejo, próxima de nome, é também confundida com Verdelho. Estas três castas são distintas entre elas. Este Verdelho é "o Original", o das ilhas, o da frescura, o da salinidade, o da mineralidade e do perfume único que fez o Verdelho ser... O Verdelho!

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. Não é O Verdelho-Gouveio, não é o Verdelho-Verdejo, é o Verdelho-Verdelho, o Original.



ORIGEM

I. G. Açores.

PRODUÇÃO

24 190 garrafas de 0,75L.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual selectiva em cestos de 20Kg, prensagem de cacho inteiro, transfega após 24h para cubas de fermentação de 600-1000L.

ÁLCOOL

13,0% Vol.

GASTRONOMIA

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

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

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

VITICULTOR: INSULA VINUS
ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA