



Vulcanico Tinto

ROX024

Historique

Tout chez ce producteur est sans égal. Tout d'abord l'emplacement : au beau milieu de l'océan Atlantique, sur l'île volcanique de Pico. Ensuite, le terroir : de la roche volcanique et un climat humide subtropical. Troisièmement, les cépages : des variétés ancestrales telles que le soborinho, l'agronomica et le malvarisco âgés de 5 à 30 ans et plus. L'ensemble de ces facteurs additionnés au travail de l'un des œnologues les plus créatifs de sa génération, Antonio Maçanita, et la table est mise pour la création de vins en communion avec leur terroir.

Reconnaissance

Winemaker of the year - Tim Atkin MW's Portugal 2026
 TOP 100 Wine Company of 2023 - Wine & Spirits

Pays	Portugal	Producteur	Azores Wine Company
Région vinicole	Açores	Cépage(s)	agronomica, malvarisco, merlot, touriga nacional, syrah, Castelão, savorinho
Appellation	I.G. Açores	Conservation	Entre 3 à 5 ans
Service	18°C		

Description

Oeil	Couleur rubis pâle
Nez	Nez de grande fraîcheur aux notes de cerise, iode et poivre noir.
Bouche	Palais frais, moyennement corsé à la grande minéralité et aux tanins fins.
Accord mets/vin	Viandes rouges ou viandes blanches assaisonnées.

Commentaires

Le terroir est unique et inusité. Les vignes sont plantées dans les fissures du roc au pied des volcans, à quelques mètres de l'océan. Les vignes sont protégées des forts vents salins de l'Atlantique par des murs de roches appelés "currais". Au bord de l'océan, là où rien d'autre ne pousserait, les raisins mûrissent autant que le brave climat des Açores le permet. Il en résulte un rouge frais, élégant, salé et épicé.

Vendanges manuelles en paniers de 20Kg. Sélection des grappes sur table de tri. Écoulement par gravité uniquement. Aucun pompage. Fermentation spontanée et macération pelliculaire de 25 à 30 jours. Élevage de 12 mois en cuve inox. Sucre résiduel: 0.38 g/l

En une ligne