

IG Açores

Insula

2023

# CHÃO DE LAVA AA

## FICHA TÉCNICA

### Castas

*Mais de 10 castas tintas.*

### Conceito

*No sopé da montanha do Pico, as minhas vinhas de São Mateus encostam na sua face virada a Sul. Aproveitam de maior exposição solar, mas ao mesmo tempo têm maior influência fria pela sua proximidade à montanha. Estes solos adquirem designações locais consoante o tipo de lava que os originou. A “lava aa” ou “escoriácea”, característica de erupções vulcânicas do tipo efusivo tradicionalmente conhecida por “Chão de Biscoito”, de onde provém a maioria das uvas que entram neste lote.*

### Notas de prova

*Com aromas de frutos vermelhos maduros e toques cítricos. Na boca é muito fresco, salino, mineral, estruturado e persistente.*

### Origem

*IG Açores (ilha do Pico)*



### Produção

*8000 garrafas de 0,75L.  
300 garrafas de 1,50L.*

### Vinificação

*Vindima manual seletiva em caixas de 15kg. O mosto resulta da prensagem direta dos cachos inteiros e decantação após 12h. Fermenta a temperatura controlada em cubas inox, permanecendo sobre as borras finas durante 4 meses.*

### Análises

*Álcool: 12,2% Vol.  
Acidez total: 7,49g/l  
Açúcares: 0,43g/l  
pH: 3,43  
Sulfuroso total: 66mg/l*

### Gastronomia

*Funciona bem com pratos de peixe, marisco e saladas, mas também tem volume e estrutura para pratos de carnes brancas e comida oriental.*

### Conservação e serviço

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

