

10
YEARS
DRY

INSULA
CHÃO DE LAVA
PAHOEHOE

DO
PICO

FICHA TÉCNICA

Castas

Arinto dos Açores , Verdelho, Terrantez do Pico e outras.

Conceito

A “Lava Pãhoehoe” ou “encordoada” resulta de escoadas de lava basáltica bastante fluida que ao arrefecer forma superfícies contínuas originando o “Chão de Lajido”. Desde o sec. XV que este “chão” inóspito foi transformado pelos “picarotos”, criando condições para a instalação da vinha e produção de uvas com níveis de maturação excecionais que desde cedo destacaram os vinhos do Pico entre os seus pares atlânticos.

Este vinho é a nossa interpretação dos antigos vinhos do Pico.

Notas de prova

10 anos de repouso garantem concentração e complexidade aromática destacando-se a fruta passa, o melão e as notas de whisky. Sabores complexos e duradouros com doçura apenas suficiente para amenizar uma acidez vibrante.

Enologia

Paulo Machado e Pedro Sá

Origem

DOP Pico

Produção

*433 garrafas de 0,375L.
Vinificado em 2012.
Engarrafado em 2023.*

Vinificação

Vindima manual seletiva em baldes de 25kg. Prensagem suave de cacho inteiro, decantação após 24h de sedimentação, para cubas de fermentação em inox. Interrupção do final de fermentação com aguardente vínica. Estágio em barricas usadas de carvalho francês durante 10 anos.

Análises

*Álcool: 20,0% Vol.
Acidez total: 7,5g/l
Açúcares: 26g/l*

Gastronomia

Com queijos maturados, frutos secos, peixes fumados ou sobremesas muito pouco doces.

Conservação e serviço

Conservar a 12-14°C . Servir a 14°C, para ser bebido a 15-16°C.



INSULA VINUS – Prod. e Comércio de Vinhos, Lda.
Rua dos Biscoitos, 3
9950-542 São Mateus – Madalena - Pico
Telf: 918836593
email: insulavinus@gmail.com