MAGMA

Magma é feito exclusivamente com a casta Verdelho. As vinhas estão plantadas nas curraletas dos Biscoitos, parte da paisagem e património da ilha Terceira. As vinhas crescem em solos vulcânicos, rodeadas por rochas de magma que as protegem dos fortes ventos atlânticos, originando assim vinhos únicos e especiais.

Colheita
2018

Denominação
DOC Biscoitos, Açores

Castas
100% Verdelho

Álcool
12,5% vol.

Acidez Total
5,8 g/L

Açucar residual
0,7g/L

Tempo aceitável de guarda
10 anos

Pontos-chave
Vindima manual para cestos de vime de 20 kg e transportadas de forma muito célere para a adega. Aqui é feito um desengace total seguido de uma ligeira prensagem.
Após a decantação estática a frio, arranca a fermentação, que decorre por 20 dias. Após esta o vinho fica sob borras finas em *batonnâge*, durante 5 meses.

Notas de prova
Nariz austero, puro, fresco e mineral. Ataque de boca salgado e tenso. Boca persistente e fresca.

—
Enólogos
Anselmo Mendes
Diogo Lopes

Viticólogo
Nuno Costa