



Enquadramento

Vindima 2023
Proprietário: Sandro Rocha Mendonça
Enólogos Jorge Alves e Pedro Alves
Viticultura: Rufino Simas e Duarte Pintado

Região: DO Biscoitos

Castas Verdelho Dos Açores
Solos : Litólicos não húmidos e litossolos, sobre substrato consolidado de basaltos ou rochas afins, andesitos e traquitos, em geral correspondente a lavas recentes, frequentemente associados a afloramentos rochosos e por vezes com material pedregoso disseminado.

Vindima : Manual

Estágio 10 meses em inox

Álcool 11,5% Vol

Acidez Total: 9,49 g Ácido Tartárico/litro

pH : 3,06

Engarrafamento junho 2024

Produção: 900 Garrafas

Vindima de 2023

Dia 19 de Agosto De 2023
A vindima 2023 foi a consolidação da Adega dos Sentidos, localizada no coração da DO Biscoitos, na Ilha Terceira, o verão foi curto, ameno, húmido e chuvoso; o inverno foi mais longo com precipitação mais recorrente e de ventos intensos.

Durante o ano inteiro, o tempo é de céu parcialmente encoberto, pouca exposição solar. Ao longo do ano, em geral a temperatura varia de 13 °C a 26 °C e raramente é inferior a 9 °C ou superior a 28 °C.

2023 foi sem grandes problemas fitossanitários, o que garantiu uvas sãs e em condições excelentes para vinificar.

NOTAS DE PROVA

Primeiro DO BISCOITOS da Adega Dos Sentidos. Neste vinho tentamos explorar ao máximo o terroir vulcânico, a casta verdelho e toda a envolvência da ilha Terceira, para criarmos o Lágrima do Atlântico 2023.

Aromaticamente é uma junção entre mar e fruta de caroço, claramente o elemento ilha domina este vinho.

Na boca explode toda a salinidade e acidez do mesmo, fruta mais pura que se pode imaginar, dunas dentro do copo, num estilo muito fresco, equilibrado e com notas tropicais. É texturado e volumoso, dono de uma profundidade enorme que lhe dá um caráter muito próprio.

Um vinho representativo do que a ilha Terceira é a nível de vinhos, uma ode á DO Biscoitos e um deleite para quem o degusta.