



ERUPTIO
vinhos vulcânicos



abe
goa
ria

ERUPTIO TERRANTEZ DO PICO 2020

D.O. PICO

História do vinho

Este vinho nasce na ilha do Pico, nos Açores. Neste *terroir*, a viticultura é levada ao limite. A influência da montanha mais alta de Portugal e as nuvens, que se acumulam ao seu redor, levaram os homens a plantar as vinhas tão perto do mar que se ouvem "os caranguejos cantar". As vinhas, plantadas nas fissuras da rocha mãe, em solo vulcânico, junto ao mar, salpicadas pelas águas salgadas do Atlântico, encontram aqui condições extremas para sobreviver. Só os muros, de pedra vulcânica, construídos pelo homem há cerca de 500 anos, de nome "currais", oferecem proteção às vinhas dos ventos marítimos. Hoje, esta paisagem vínica é classificada pela Unesco como *World Heritage Site*.

Vinificação

As uvas são provenientes da zona do Cais do Morato, encosta exposta a Norte, em solo de lajido e vinhas de baixo potencial produtivo. A prensagem é feita com cacho inteiro e o mosto passa diretamente para as barricas onde fermenta sem qualquer clarificação. Fermenta na totalidade em barricas velhas de carvalho americano de estágio de vinhos licorosos (650 litros), permanecendo mais 6 meses sobre borras finas.

Notas de prova e harmonização

Aroma marcado pelas notas de toranja e pêssego, mas com um fundo fumado e vulcânico muito apelativo. A boca é surpreendente devido à grande mineralidade que apresenta, combinada com a salinidade característica dos vinhos desta gama.

VINHA

ANO
-

CLIMA
Atlântico

SOLO
Vulcânico AA

EXPOSIÇÃO
Norte

ALTITUDE
-

CONDUÇÃO
Tradicional

VINDIMA
-

TIPO DE VINDIMA
Manual

VINHO

ANO
2020

ESTILO
Branco Seco

REGIÃO
Açores, Pico

CLASSIFICAÇÃO
D.O. Pico

CASTA
Terrantez do Pico

AROMA
Notas de toranja e pêssego, com um fundo fumado e vulcânico

BOCA
Fresco e mineral, com final salgado

COR
Amarelo-esverdeado

ENGARRAFAMENTO
Setembro 2021

LONGEVIDADE
15 anos

ENOLOGIA

CASA DE PRODUÇÃO
Adega Cooperativa do Pico

ENÓLOGO
Bernardo Cabral

FERMENTAÇÃO
Barricas velhas de carvalho americano de estágio de vinhos licorosos

ESTÁGIO
6 meses em borras finas

ADITIVOS
Sulfitos

DADOS ANALÍTICOS

ÁLCOOL (% VOL.)
12.5%

ACIDEZ TOTAL
6,8 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL
0,32 g/L

PH
3,2

EXTRATO SECO
-

açúcar residual
0,6 g/L



TagusPark, Núcleo Central, Office 363
2740-122, Porto Salvo, Portugal
abegoaria.pt

Retail: retalho@abegoaria.pt
Horeca: horeca@abegoaria.pt

External Markets: export@abegoaria.pt
Customer Service: cliente@abegoaria.pt



ERUPTIO
vinhos vulcânicos



abe
goaria



ERUPTIO TERRANTEZ DO PICO 2020 D.O. PICO

EMBALAGEM | PACKAGING



GARRAFA BOTTLE

TIPO *Type*
Borgonha Bourgeoise

CAPACIDADE *Capacity*
750ml

DIMENSÃO *Size*
32.5cm

PESO *Weight*
1.52kg

EAN *EAN*
5600781951819



CAIXA 6 CASE 6

Nº GARRAFAS *Nº bottles*
6

POSIÇÃO *Position*
Vertical

DIMENSÃO *Size*
266x178x330mm

PESO *Weight*
9.5kg

ITF *ITF*
15600781951816

Não disponível em Portugal
Not available in Portugal



CAIXA 12 CASE 12

Nº GARRAFAS *Nº bottles*
12

POSIÇÃO *Position*
-

DIMENSÃO *Size*
-

PESO *Weight*
19kg



PALETE PALLET

TIPO *Type*
Euro Pallet

DIMENSÃO *Size*
-

Nº DE FIADAS *Layers*
5

Nº DE CAIXAS POR FIADA *Case per layer*
19

PESO *Weight*
920kg



TagusPark, Núcleo Central, Office 363
2740-122, Porto Salvo, Portugal
abegoaria.pt

Retail: retalho@abegoaria.pt
Horeca: horeca@abegoaria.pt

External Markets: export@abegoaria.pt
Customer Service: cliente@abegoaria.pt