



ERUPTIO
vinhos vulcânicos



abe
goa
ria

ERUPTIO ARINTO DOS AÇORES 2021

ILHA DO PICO
COOP.
VITIVINÍCOLA
Est. 1949



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 de duas zonas distintas da ilha do Pico - Criação Velha e Santa Luzia, ambas de solo vulcânico e vinhas de baixo potencial produtivo. As uvas, depois de selecionadas, são prensadas, aproveitando apenas o mosto de baixa pressão. A fermentação foi realizada em balseiro de carvalho francês, a uma temperatura controlada de 15 °C, durante 3 semanas. O vinho estagiou sobre borras finas, no mesmo balseiro, durante mais 6 meses.

Notas de prova e harmonização

As notas de frutos citrinos e algas são evidentes, mas é o perfil mineral que mais se destaca, tudo envolvido num bonito conjunto vulcânico. Na prova tem muita frescura e mineralidade. Termina com um final untuoso, salgado e muito persistente.

VINHA

ANO
-
CLIMA
Atlântico
SOLO
Vulcânico
EXPOSIÇÃO
-
ALTITUDE
-
CONDUÇÃO
Tradicional
VINDIMA
-
TIPO DE VINDIMA
Manual

VINHO

ANO
2021
ESTILO
Branco Seco
REGIÃO
Açores, Pico
CLASSIFICAÇÃO
D.O. Pico
CASTA
Arinto dos Açores
AROMA
Frutos tropicais frescos, complexado com notas vulcânicas e nuances ligeiras do balseiro
BOCA
Fresco e mineral, de grande volume e persistência e final salgado
COR
Amarelo-esverdeado
ENGARRAFAMENTO
-
LONGEVIDADE
15 anos

ENOLOGIA

CASA DE PRODUÇÃO
Adega Cooperativa do Pico
ENÓLOGO
Bernardo Cabral
FERMENTAÇÃO
Tonel de carvalho francês a 15°C
ESTÁGIO
6 meses em borras finas
ADITIVOS
Sulfitos

DADOS ANALÍTICOS

ÁLCOOL (% VOL.)
12.5%
ACIDEZ TOTAL
6.8 g/L
ACIDEZ VOLÁTIL
0.2 g/L
PH
3.3
EXTRATO SECO
-
AÇÚCAR RESIDUAL
0.6 g/L



TagusPark, Núcleo Central, Office 365
2740-122, Porto Salvo, Portugal

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

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

abegoaria.pt



ERUPTIO
vinhos vulcânicos



abegoaria

ILHA DO PICO
COOP.
VITIVINÍCOLA
Est. 1949



**ERUPTIO ARINTO DOS AÇORES 2021
D.O. PICO**

EMBALAGEM | PACKAGING



GARRAFA BOTTLE

TIPO Type
Borgonha Bourgeoise

CAPACIDADE Capacity
750ml

DIMENSÃO Size
32.5cm

PESO Weight
1.52kg

EAN EAN
5600781951796



CAIXA 6 CASE 6

Nº GARRAFAS Nº bottles
6

POSIÇÃO Position
Vertical

DIMENSÃO Size
266x178x330mm

PESO Weight
9.5kg

ITF ITF
15600781951793

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

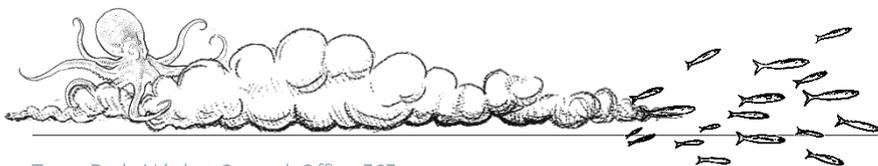
TIPO Type
Euro Pallet

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