



ERUPTIO
vinhos vulcânicos



abe
goaria

ERUPTIO BLEND 2019

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 de toda a ilha do Pico. São o resultado de diferentes castas, exposições solares e de diversos tipos de solos vulcânicos. As uvas foram totalmente desengaçadas antes da prensagem. A fermentação foi feita separadamente por castas e vinhas, em depósito de inox a temperatura controlada de 15 °C. Estagiou sobre borras finas durante mais 5 meses.

Notas de prova e harmonização

Aroma com notas de frutos citrinos e tropicais maduros, num fundo de algas, lembrando a brisa marítima em ambiente vulcânico. Na boca é muito suave, mas com uma frescura vibrante e final salgado.



VINHA

ANO
-

CLIMA
Atlântico

SOLO
Vulcânico

EXPOSIÇÃO
Diversas

ALTITUDE
-

CONDUÇÃO
Tradicional

VINDIMA
-

TIPO DE VINDIMA
Manual

VINHO

ANO
2019

ESTILO
Branco Seco

REGIÃO
Açores, Pico

CLASSIFICAÇÃO
D.O. Pico

CASTA
Arinto dos Açores,
Verdelho e Terrantez
do Pico

AROMA
Frutos citrinos e
tropicais maduros
num fundo de algas

BOCA
Muito suave, com
frescura vibrante e
final salgado

COR
Amarelo-esverdeado

ENGARRAFAMENTO
Junho 2020

LONGEVIDADE
15 anos

ENOLOGIA

CASA DE PRODUÇÃO
Adega Cooperativa do Pico

ENÓLOGO
Bernardo Cabral

FERMENTAÇÃO
Cubas de inox com
temperatura controlada

ESTÁGIO
5 meses em borras finas

ADITIVOS
Sulfitos

DADOS ANALÍTICOS

ÁLCOOL (% VOL.)
12.5%

ACIDEZ TOTAL
7.4 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL
0.35 g/L

PH
3.3

EXTRATO SECO
-

AÇÚCAR RESIDUAL
2.5 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
goa
ria®



ERUPTIO BLEND 2019 D.O. PICO

EMBALAGEM | PACKAGING



GARRAFA BOTTLE

TIPO *Type*
Reno Alta

CAPACIDADE *Capacity*
750ml

DIMENSÃO *Size*
34.5cm

PESO *Weight*
1.26kg

EAN *EAN*
5600781951789



CAIXA 6 CASE 6

Nº GARRAFAS *Nº bottles*
6

POSIÇÃO *Position*
Vertical

DIMENSÃO *Size*
32,8x15x35,2

PESO *Weight*
7.8kg

ITF *ITF*
15600781951786

Não disponível em Portugal
Not available in Portugal



CAIXA 12 CASE 12

Nº GARRAFAS *Nº bottles*
12

POSIÇÃO *Position*
-

DIMENSÃO *Size*
-

PESO *Weight*
15.6kg



PALETE PALLET

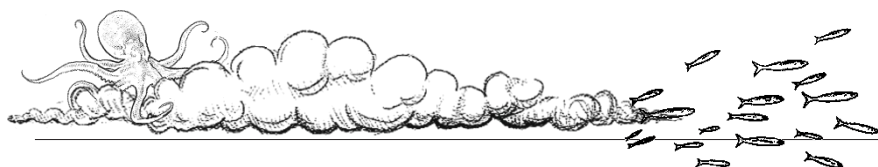
TIPO *Type*
-

DIMENSÃO *Size*
-

Nº DE FIADAS *Layers*
4

Nº DE CAIXAS POR FIADA *Case per layer*
21

PESO *Weight*
670kg



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