

# ERUPTIO VERDELHO 2021

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 da Candelaria, encosta exposta a sudoeste, em solo de lava AA vulcânico e vinhas de baixo potencial produtivo. Depois de selecionadas, as uvas são prensadas, separando o mosto de lágrima e o de baixa pressão. O mosto de lágrima fermentou em depósito de inox, a temperatura controlada de 15 °C, cerca de 4 semanas. O restante mosto fermentou em barrica de 500 litros durante 10 dias. O vinho estagiou sobre borras finas por mais 6 meses.

## Notas de prova e harmonização

Com um perfil mineral, este vinho feito da casta verdeelho tem aroma a fruta discreta, num fundo bem presente de enxofre vulcânico e iodo. A influência da proximidade ao mar sente-se nas notas de sargaço e outras algas marinhas. Vibrante e refrescante, mineral e muito salgado, termina muito longo e envolvente.

**ILHA DO PICO**  
COOP.  
VITIVINÍCOLA  
Est. 1949

### VINHA

ANO  
-

CLIMA  
Atlântico

SOLO  
Vulcânico AA

EXPOSIÇÃO  
Sudoeste

ALTITUDE  
-

CONDUÇÃO  
Tradicional

VINDIMA  
-

TIPO DE VINDIMA  
Manual

### VINHO

ANO  
2021

ESTILO  
Branco Seco

REGIÃO  
Açores, Pico

CLASSIFICAÇÃO  
D.O. Pico

CASTA  
Verdelho

AROMA  
Notas de citrinos e ligeira pólvora, envolvidos num perfil mineral e vulcânico

BOCA  
Elegante, refrescante e salgado

COR  
Amarelo-esverdeado

ENGARRAFAMENTO  
-

LONGEVIDADE  
15 anos

### ENOLOGIA

CASA DE PRODUÇÃO  
Adega Cooperativa do Pico

ENÓLOGO  
Bernardo Cabral

FERMENTAÇÃO  
O mosto de lágrima fermentou durante 4 semanas em barrica de 500 litros durante 10 dias.

ESTÁGIO  
6 meses em borras finas

ADITIVOS  
Sulfitos

DADOS ANALÍTICOS

ÁLCOOL (% VOL.)  
12.5%

ACIDEZ TOTAL  
6.8 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL  
0.3 g/L

PH  
3.2

EXTRATO SECO  
-

AÇÚCAR RESIDUAL  
0.5 g/L





**ERUPTIO**  
vinhos vulcânicos



**ERUPTIO VERDELHO 2021**  
**D.O. PICO**



abegoaria

**ILHA DO PICO**  
COOP. VITIVINÍCOLA  
Est.1949

**EMBALAGEM | PACKAGING**



**GARRAFA BOTTLE**

**TIPO** Type  
Borgonha Bourgeoise

**CAPACIDADE** Capacity  
750ml

**DIMENSÃO** Size  
32.5cm

**PESO** Weight  
1.52kg

**EAN** EAN  
5600781951802



**CAIXA 6 CASE 6**

**Nº GARRAFAS** Nº bottles  
6

**POSIÇÃO** Position  
Vertical

**DIMENSÃO** Size  
266x178x330mm

**PESO** Weight  
9.5kg

**ITF** ITF  
15600781951809

**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**

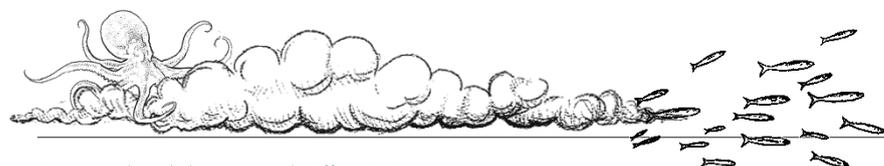
**TIPO** Type  
Euro Pallet

**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](mailto:retalho@abegoaria.pt)  
Horeca: [horeca@abegoaria.pt](mailto:horeca@abegoaria.pt)

External Markets: [export@abegoaria.pt](mailto:export@abegoaria.pt)  
Customer Service: [cliente@abegoaria.pt](mailto:cliente@abegoaria.pt)