

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 depósito 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
Horeca: horeca@abegoaria.pt

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