



ERUPTIO
vinhos vulcânicos

abe
goaria

ERUPTIO ARINTO DOS AÇORES 2020



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

Aroma de frutos tropicais frescos, complexado com notas vulcânicas e nuances ligeiras do balseiro onde fermentou e estagiou. Na boca tem uma frescura e mineralidade acentuada. De grande volume, é muito envolvente e persistente, terminando salgado.



VINHA

ANO
-

CLIMA
Atlântico

SOLO
Vulcânico

EXPOSIÇÃO
-

ALTITUDE
-

CONDUÇÃO
Tradicional

VINDIMA
-

TIPO DE VINDIMA
Manual

VINHO

ANO
2020

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
Setembro 2021

LONGEVIDADE
15 anos

ENOLOGIA

CASA DE PRODUÇÃO
Eruptio

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 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



abegoaria®



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