

ABEGOARIA – Eruption Blend – 2019 PORTUGAL

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP15168906

PAYS
Portugal

FORMAT
750

MILLÉSIME
2019

APPELLATION
D.O. Pico

CÉPAGE
Arinto, Verdelho, Terrantez

ALCOOL
12.5

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc



48⁰⁰\$

CARTON
DE 6 /
288⁰⁰\$

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Azores, Ile de Pico

CARACTÉRISTIQUE

L'archipel des Açores compte neuf îles d'origine volcanique situées au milieu de l'Atlantique Nord, à environ 1 500 km de la côte ouest du continent européen et à environ 3 900 km de la côte nord-américaine. Compte tenu de sa situation géographique, les Açores bénéficient d'un climat maritime, qui se traduit par des températures douces, une faible amplitude thermique, de fortes précipitations et une humidité relative marquée. L'île de Pico fait partie du groupe central et dans son paysage se trouve le grand volcan Pico, qui est la plus haute montagne du Portugal. Pico est appelée Ilha Preta (« île noire * »), pour sa terre volcanique noire, responsable de ses vignobles historiques désignés par l'UNESCO qui ont permis le développement de l'île. Les vignobles de l'île de Pico sont dans des conditions extrêmes, très proches de la mer et plantés sur les fissures de la pierre mère dans un sol volcanique, défiant la définition même du .ti La proximité inhabituelle de la mer, entre 50 et 300 mètres, asperge les vignes de sel . Les currais aux murs de pierre, construits par les hommes il y a environ 500 ans et classés par l'UNESCO, depuis 2004, comme site du patrimoine mondial, sont destinés à protéger les vignes du vent marin et du sel tout en créant un microclimat plus chaud pour les plantes.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vinification : Les raisins ont été entièrement égrappés avant d'être transformés. Les différents cépages sont élevés individuellement en cuves d'inox et élevés sur lies fines pendant 6 mois afin de garder la température et l'oxydation à un niveau bas pour conserver le caractère frais du vin.

DÉGUSTATION

VISUEL
De couleur jaune vert.

OLFACTIF
Arômes d'agrumes mûrs et de fruits tropicaux sur fond d'algues.

GUSTATIF
Bouche très ronde avec une acidité vibrante et une finale saline.

ACCOMPAGNE
Volaïlles, Plats en sauce

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
2,5 g/L