

FICHA TÉCNICA

COMO INDICAR NA CARTA DE VINHOS:

António Maçanita, Erupção Vulcânica, Azores Wine Company, non vintage.

CASTAS

Malvarisco, Rufete, Bastardo, Agronómica, Saborinho.

ÁLCOOL: 11% Vol.

CONCEITO

Erupção Vulcânica junta os melhores vinhos das colheitas de 2021 e 2025 em busca da expressão dos solos vulcânicos do Pico. É a nossa Erupção Vulcânica!

NOTAS DE PROVA

Cor ruby aberto, nariz explosivo com notas de fruta vermelha, fumo, mar e algum vegetal. Na boca é fresco, texturado com muita salinidade e taninos finos. É a nossa Erupção Vulcânica!

PRODUÇÃO

6700 garrafas de 0,75L lançadas em Julho 2026.

GASTRONOMIA

Tinto fresco, elegante, especiado e salino. Parceiro ideal de pratos de tacho, carnes gordas e para os mais corajosos, na harmonização clássica açoriana com pratos de peixe complexos como caldeiradas, cataplana ou outros.



SOLOS

Solos de lagido e de biscoito vulcânicos formados entre 500 e 2000 anos.

VITICULTURA

Um terroir único no mundo, no meio do oceano Atlântico, na base da montanha vulcânica do Pico, as vinhas estão plantadas nas fendas da rocha, junto ao mar, onde se ouve o "cantar do caranguejo", pois é aqui que há mais sol e calor. Uma proximidade de, por vezes, escassos metros que obriga à proteção da vinha por muros (currais), dos ventos fortes e salinos do Atlântico.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual seletiva em cestos de 20kg, as uvas são selecionadas em mesa de escolha, 30% cacho inteiro 70% desengaçadas, caem por gravidade na cuba. Fermentação espontânea e maceração de 25 a 30 dias em películas.

ESTÁGIO

30% em barrica e 70% em cubas de inox. Média de 38 meses de estágio.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 12°C para ser servido a 16°C, e para ser bebido a 18°C.

ANÁLISES

Sulfitos: $65 < SO_2 < 85$ mg/L
(limite de sulfitos vinho biológico < 100 mg/L,
limite se sulfitos vinho biodinâmico < 70 mg/L).

ENOLOGIA: ANTÓNIO MAÇANITA
JOANA AMARAL PINTO