

Portugal  
Açores



## Ameixâmbar 2018

C'est un vin cristallin, d'une très grande finesse et de grande minéralité. Les arômes et les saveurs sont sur la pomme verte citronnée. C'est limpide salin et d'une grande buvabilité. Un vin définitivement atlantique.

## Informations Techniques

Cépages	60% Arinto - dos - Açores, 30% Verdelho, 10% Terrantez - do - Pico
Région	Açores
Appellation	GI Açores
Altitude	300 m
Vignobles	Capelinhos & Criação Velha
Climat	Océanique
Irrigation	Non
Age des vignes	3 ans
Densité de plantation	7 000 à 8 000 Pieds / Ha
Rendements	6 Tonnes / Ha
Sol	Cendres volcaniques et Basalte
Culture	Raisonnée
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Pressurage léger des raisins fermentés sur lies en cuvés béton à température contrôlée.
Elevage	6 mois en fûts de 200 l. Vin non collé, filtration légère à la mise.
Alcool	13,00%
Acidité	6,01 g/l
Ph	3,4
Sucre Résiduel	0,5 g/l
Durée de garde	3 à 5 ans
T° de service	10 - 12 °C
Production	2 300 Bouteilles

A  
D  
E  
G  
A  
  
D  
O  
  
V  
U  
L  
C  
Ã  
O



*Sélection Olivier Poussier*

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)



## Açores

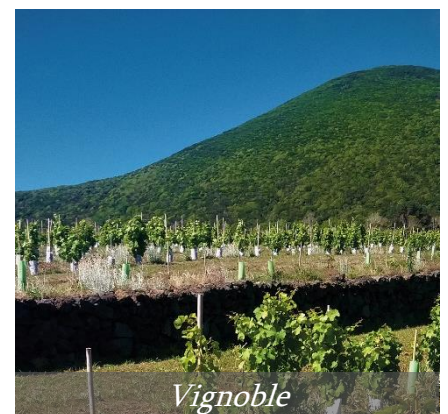
Les îles des Açores sont situées au milieu de l'océan Atlantique, à près de 1 600 km au large des côtes du Portugal, à peu près à la même latitude que Lisbonne. Trois des neuf îles - Pico, Graciosas et Biscoitos ont des zones viticoles DOC. La viticulture des Açores date du XV<sup>e</sup> siècle et elle s'étend aujourd'hui sur 1 500 hectares. Le climat est un mélange de climat méditerranéen, océanique et subtropical.

Les îles des Açores diffèrent les unes des autres et chacune a son propre charme individuel. La diversité de leurs sols se reflète dans les vins qu'elles produisent, chacun a son propre caractère. Ces terroirs uniques, combinés avec l'influence de la mer, la latitude et le travail manuel dédié créent des vins uniques avec des caractères distincts.

La vigne est cultivée aux Açores depuis les premières colonisations humaines et au fil des siècles, le développement s'est principalement fait dans les zones côtières. Au milieu des années 1800, une épidémie dévastatrice de phylloxéra détruisit presque complètement les variétés indigènes, elles furent remplacées par des vignes américaines comme l'isabel, un hybride résistant au phylloxera mais qui donnait des vins de piètre qualité. Le processus de réintroduction graduel de cépages indigènes aux Açores a commencé vers la fin des années 80. Les producteurs locaux ont été encouragés à remplacer les hybrides par des cépages traditionnels, principalement le verdelho et l'arinto dos Açores.

## Adega do Vulcão

Le domaine Adega do Vulcão se situe dans de magnifiques paysages naturels de l'archipel des Açores qui évoquent l'image d'une relation magique entre l'homme et la nature. Les vins sont le résultat d'une sélection rigoureuse dans le vignoble et sont élaborés à partir de cépages autochtones, l'arinto-dos-Açores, le verdelho et terrantez-do-pico. Aujourd'hui, Adega do Vulcão cultive des vignes et élabore des vins sur 2 îles : l'île de Pico, la plus importante île viticole des Açores, et l'île de Faial adjacente à l'île de Pico. Le domaine utilise les méthodes les plus naturelles possibles tout au long du processus de production, pour créer des vins authentiques et exclusifs avec un fort sentiment d'identité. Il met l'accent sur la durabilité, le respect de l'environnement et de la biodiversité des sols, et limite l'utilisation d'additifs chimiques au minimum. Il utilise une méthode de fertilisation naturelle qui stimule la terre à produire des nutriments et des micro-organismes qui augmentent le niveau d'activité microbienne et améliorent la fertilité du sol. L'objectif est de créer des vins qui sont une expression authentique de la terre qui les produit. Les méthodes de vinification sont les plus naturelles possibles pour préserver la qualité et les caractéristiques des raisins, en évitant les techniques agressives. Les vinifications se font dans des cuves en ciment et en fûts de chêne. Adega do Vulcão est un regroupement de 4 partenaires, 2 Italiens et 2 Portugais, qui sont des professionnels et entrepreneurs avec une solide expérience en gestion de projets agricoles et œnologiques innovants. Les activités viticoles sont menées sous la supervision de l'œnologue et consultant Alberto Antonini.



*« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »*

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)