

Casa do Arrabalde e Espinhosos 2017: Brancos de Quinta

19. 06. 18



A A&D Wines apresenta as colheitas de 2017 dos vinhos Casa do Arrabalde e Espinhosos. Com origem nas duas quintas, na região de Baião, onde a família iniciou o projecto A&D Wines, estes dois brancos expressam o carácter único do “terroir” e também da ligação orgânica dos proprietários à sua produção e às suas origens.

Para o produtor Alexandre Gomes, ‘os vinhos Casa do Arrabalde e Espinhosos marcam o início do nosso projecto familiar e sobretudo evidenciam as nossas origens e de onde partimos para o nosso percurso vitivinícola. Foram os primeiros vinhos que lançámos no mercado, em 2007 e 2009, e que fazemos questão de apresentar como Vinhos de Quinta, reforçando as nossas origens e lembrando o legado que nos foi deixado em

especial na Casa do Arrabalde, que está na família há seis gerações’.

Da propriedade Casa do Arrabalde, com 5 hectares de vinha, vêm as castas regionais Avesso, Alvarinho e Arinto produzidas na quinta em “field blend” com recurso a práticas de agricultura sustentável. O Casa do Arrabalde é um vinho fresco e com grande mineralidade. A colheita de 2017 demonstra equilíbrio com um toque de fruta fino e delicado e um final prolongado.

A Quinta dos Espinhosos, com 7 hectares de vinha, dá nome ao segundo branco. A Quinta dos Espinhosos é a primeira propriedade da A&D Wines com certificação de produção biológica. As uvas das castas Avesso e Chardonnay cultivadas na propriedade usufruem de exposição solar privilegiada, o resultado é um vinho de cor palha aberto com tons cristalinos, aromas de fruta branca com um palato rico. O Espinhosos 2017 apresenta-se perfumado e elegante, com o Chardonnay a dar corpo e untuosidade e o Avesso a trazer a frescura citrina que equilibra este conjunto.