

A&D WINES

CASA DO ARRABALDE 2013 [PT]



[www.aed.pt](http://www.aed.pt)

### A Casa do Arrabalde

A Casa do Arrabalde situa-se na sub-região de Baião, a 80 km da cidade do Porto, entre Douro e Minho. As suas vinhas, implantadas a 470 metros de altitude, em solo granítico, estão sujeitas a um clima que associa uma influência Atlântica a acentuadas amplitudes térmicas, resultantes da proximidade dos contrafortes do Marão. As castas Avesso, Alvarinho e Arinto, de produção moderada, são cultivadas em 6 hectares de vinha sendo colhidas manualmente quando atingem a maturação ideal.

### As Características Climatéricas de 2013

O Inverno de 2013 foi mais frio e chuvoso do que a média dos últimos anos. A rebentação ocorreu a partir de inícios de Abril com temperaturas acima da média.

Uma forte geada em 28 de Abril destruiu parte significativa do avesso mais precoce e marcou definitivamente este ano.

Uma primavera chuvosa e fresca atrasou ainda mais o desenvolvimento da vinha.

No final de Junho ocorreu finalmente uma forte transição de temperatura tendo esta acelerado o processo de maturação.

### A Vinificação

A vindima foi realizada com escolha manual, desengace e maceração pelicular, seguida de prensagem pneumática muito suave. O mosto, após decantação, foi fermentado a baixa temperatura em cubas de aço inoxidável.

Estabilização por frio e ligeira filtragem recorrendo a técnicas não intrusivas e sem uso de qualquer derivado animal tornam este vinho adequado a consumidores vegan.

Engarrafamento em Março de 2014.

Especial cuidado foi tido na utilização do mínimo de preservantes (SO<sub>2</sub> total) com o intuito de produzir um vinho natural e que expresse o seu 'terroir'.

### O Casa do Arrabalde 2013

O Casa do Arrabalde 2013 combina as castas locais Avesso, Alvarinho e Arinto, produzidas na quinta com recurso a agricultura sustentável e técnicas de intervenção mínima, resultando num vinho de terroir com grande frescura e excepcional acidez.

### Notas de prova

Cor citrina e aspecto cristalino.

Casa do Arrabalde 2013 apresenta um nariz elegante onde se destacam os aromas florais e de fruta tropical e citrinos.

Um vinho com equilíbrio no paladar apresentando um final harmonioso.

Este vinho evoluirá bem nos próximos três a cinco anos.

## CARACTERÍSTICAS

Produtor A&D WINES

Região Minho

Castas Avesso, Alvarinho e Arinto

Tipo de solo Granítico

Altitude 470 m

Vinhas Em cordão simples

Vinhas por Ha 3000

Sistema de poda Royat

Data de vindima Outubro 2013

Sistema de vindima Manual

Maloláctica Não

Fermentação Cubas de aço inoxidável

Engarrafado Março 2014

Envelhecimento Não

## DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 24,1 g/dm<sup>3</sup>

Título alcoométrico 12,5% vol.

Acidez total 7,0 g/dm<sup>3</sup>

Acidez volátil 0,27 g/dm<sup>3</sup>

PH 3,20

Dióxido de enxofre livre 35 mg/dm<sup>3</sup>

Açúcares reductores 5,0 g/dm<sup>3</sup>



SERVIR  
10°-12°



PEIXE  
MARISCO



CORTICA  
NATURAL



GARRAFA  
BOURDEAUX



PRODUTO  
PREMIADO



SELECÇÃO  
MANUAL



PRODUTO  
PORTUGAL



PRODUÇÃO  
INTEGRADA



INTERVENÇÃO  
MÍNIMA



VEGAN