

A&D WINES

CASA DO ARRABALDE 2014 [PT]



www.aed.pt

A Casa do Arrabalde

A propriedade Casa do Arrabalde tem 4.8 hectares de vinhas, na região de Baião, situadas perto do rio Douro. As vinhas, localizadas a 470 metros, em solo granítico, são expostas a acentuadas variações térmicas devido à proximidade dos contrafortes do Marão. As castas cultivadas são o Avesso, Alvarinho e Arinto, de produção moderada, e colhidas no seu ponto ideal de maturação.

As Características Climáticas de 2014

O ano de 2014 foi mais frio e com precipitação que excedeu a média dos anos anteriores. A Primavera foi fresca com a rebentação a ocorrer no princípio de Abril e com temperaturas semelhantes à média de anos anteriores

No Verão, por outro lado, verificaram-se taxas elevadas de precipitação, com temperaturas mais baixas do que o habitual.

As vindimas começaram no início de Outubro, resultando em vinhos com maior acidez e níveis de álcool de aproximadamente 12%.

A Vinificação

Seleccção manual, desengace e maceração pelicular precederam uma prensagem pneumática suave.

O mosto, depois de decantado, fermentou em cubas de inox a baixa temperatura seguida de fermentação maloláctica parcial.

Mais tarde, realizou-se estabilização por frio e filtragem ligeira.

Não foi utilizado nenhum tipo de derivado animal no processo de vinificação tornando este vinho adequado para consumidores vegan.

Especial cuidado foi tido na utilização do mínimo de conservantes (SO₂) com o propósito de produzir um vinho natural, que exprime o terroir.

Engarrafado a partir de Março de 2015.

O Casa do Arrabalde 2014

O Casa do Arrabalde 2014 combina as castas regionais Avesso, Alvarinho e Arinto, produzidas na quinta com recurso a práticas de agricultura sustentável e técnicas de intervenção mínima. É um vinho de terroir com grande frescura e mineralidade.

Notas de prova

Cor cítrina e aspecto cristalino.

O Casa do Arrabalde 2014 tem aromas florais e cítricos elegantes.

Equilibrado no palato apresenta 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 2014

Sistema de vindima Manual

Maloláctica Sim

Fermentação Cubas de aço inoxidável

Engarrafado A partir de Março 2015

Envelhecimento Não

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 27,1 g/dm³

Título alcoométrico 12% vol.

Acidez total 6,3 g/dm³

Acidez volátil 0,39 g/dm³

PH 3,42

Dióxido de enxofre livre 30 mg/dm³

Açúcares redutores 2,8 g/dm³



SERVIR
10°-12°



PEIXE AVES
E MARISCO



CÓRTICA
NATURAL



GARRAFA
BOURDEAUX



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
INTEGRADA



INTERVENÇÃO
MÍNIMA



VEGAN