

A&D WINES

CASA DO ARRABALDE 2015 [PT]



www.andwines.pt

A Casa do Arrabalde

A Casa do Arrabalde, propriedade com 5 hectares de vinhas, situa-se na sub-região de Baião. As vinhas, localizadas a 490 metros de altitude, em solo granítico, são expostas a acentuadas amplitudes térmicas devido à proximidade dos contrafortes da serra do Marão. Recorrendo a práticas de agricultura sustentável, em proteção integrada, as castas cultivadas, Avesso, Alvarinho e Arinto, têm aqui uma produção moderada.

As características climáticas de 2015

O Inverno de 2014 e primeiro trimestre de 2015 tiveram chuva capaz de repor os níveis freáticos do solo.

O segundo e terceiro trimestre foram de pouca precipitação. As temperaturas foram superiores à média anual típica na região.

A rebentação ocorreu normalmente, seguida de floração, sem teores de humidade que favorecessem o desenvolvimento de doenças.

O Verão acompanhou a tendência de não chuva, mas registaram-se temperaturas máximas abaixo do habitual.

O tempo seco e luminoso do segundo trimestre, com níveis de humidade no solo aceitáveis, adiantaram as maturações em cerca de 3 semanas.

Entre 13 e 16 de Setembro ocorreu forte chuva que apesar de tudo não prejudicou a qualidade das uvas posteriormente colhidas.

O tempo seco e não excessivamente quente que se seguiu permitiu o desenvolvimento de compostos aromáticos bem evidentes nas vinificações com uvas colhidas após estas datas.

A vindima teve lugar em 28 de Setembro, antecipada devido a uma maturação acentuada

com bagos de excecional concentração de cor e sabor.

2015 será muito provavelmente um ano memorável na região.

A Vinificação

Receção das uvas na adega em caixas de 24kgs. Seleção manual seguida de desengace.

Prensagem pneumática suave. O mosto fermentou em cubas de inox a baixa temperatura. Estabilização e filtragem ligeira.

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

Um cuidado especial foi tido na vinificação, minimizando qualquer intervenção, com o propósito de produzir um vinho natural, que exprima as particularidades das parcelas de vinha, castas e clima.

Engarrafado a partir de Fevereiro de 2016.

O Casa do Arrabalde 2015

O Casa do Arrabalde 2015 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 citrina e aspecto cristalino.

Aromas florais combinado com algum tropical elegante.

Um vinho seco com um equilíbrio notável e um final duradouro.

Este vinho evoluirá bem nos próximos 3 a 5 anos.

CARACTERÍSTICAS

Produtor A&D WINES

Região Minho

Castas Avesso, Alvarinho e Arinto

Tipo de solo Granítico

Altitude 490 m

Vinhas Em cordão simples

Vinhas por Ha 3000

Sistema de poda Royat

Data de vindima 28 de Setembro 2015

Sistema de vindima Manual

Maloláctica Sim

Fermentação Cubas de aço inoxidável

Engarrafado A partir de Fevereiro 2016

Envelhecimento Não

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 23,5 g/dm³

Título alcoométrico 12,5% vol.

Acidez total 6,1 g/dm³

Acidez volátil 0,47 g/dm³

PH 3,41

Dióxido de enxofre livre 32 mg/dm³

Dióxido de enxofre total 80 mg/dm³



SERVIR
10°-12°



PEIXE
MARISCO



CORTIÇA



GARRAFA
BOURDEAUX



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
INTEGRADA



INTERVENÇÃO
MÍNIMA



VEGAN