

A&D WINES

CASA DO ARRABALDE 2016 [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 baixa produção mas uma forte componente aromática.

As características climáticas de 2016

O Inverno de 2015 e o primeiro trimestre de 2016 tiveram chuva pontual, mas intensa nesses dias, com temperaturas mínimas acima da média.

A Primavera ficou marcada com chuva forte e intensa em Abril, que se alargou até à 2ª quinzena de Maio, marcando o início do ciclo vegetativo com temperaturas máximas abaixo da média do ano anterior e propiciando fortes ataques de mildio na região. Foi do ponto de vista vitícola um ano particularmente difícil que obrigou a uma especial atenção no combate a esta doença.

O Verão pautou-se por uma ausência de precipitação, com temperaturas máximas acima da média, à exceção de três dias de chuva intensa em Setembro.

A vindima na Casa do Arrabalde teve lugar a 10 de Outubro, por castas, encontrando-se os bagos numa maturação perfeita e de excecional concentração aromática.

A Vinificação

Receção das uvas na adegas em caixas de 24kgs. Seleção manual seguida de desengace e maceração pelicular.

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 em Fevereiro de 2017.

O Casa do Arrabalde 2016

O Casa do Arrabalde 2016 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 com grande frescura e mineralidade.

Notas de prova

Cor citrina e aspecto cristalino. Aromas florais elegantes. 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 10 de Outubro 2016

Sistema de vindima Manual

Maloláctica Não

Fermentação Cubas de aço inoxidável

Engarrafado A partir de Fevereiro 2017

Envelhecimento Não

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 21,4 g/dm³

Título alcoométrico 12,5% vol.

Acidez total 6,19 g/dm³

Acidez volátil 0,38 g/dm³

PH 3,22

Dióxido de enxofre livre 36 mg/dm³

Dióxido de enxofre total 78 g/dm³



SERVIR
10°-12°



PEIXE
MARISCO



CORTIÇA



GARRAFA
BOURDEAUX



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
INTEGRADA



INTERVENÇÃO
MÍNIMA



VEGAN