

A&D WINES

CASA DO ARRABALDE 2017 [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 2017

O Inverno de 2016 e o primeiro trimestre de 2017 tiveram um período de precipitação inferior aos valores médios anuais da época com temperaturas dentro da média dos anos anteriores.

A Primavera foi muito quente e seca. O início do ciclo vegetativo foi assim mais cedo que o habitual tendo a rebentação ocorrido ainda na primeira quinzena de Março com temperaturas que atingiram os 27°C. A noite de 23 Março, porém foi extremamente fria tendo nos locais menos abrigados sido propícia à formação de geada. O mês de Abril foi excepcionalmente quente com temperaturas muito superiores aos valores médios. Maio, ficou também marcado por temperaturas máximas acima da média, enquanto que os valores de precipitação foram notoriamente baixos para este período.

O Verão caracterizou-se por uma ausência de precipitação e temperaturas máximas acima da média. Foi uma estação quente

e extremamente seca, marcada por ondas de calor em meados de Junho e Julho.

A vindima na Casa do Arrabalde teve lugar a 26 de Setembro, encontrando-se os bagos em perfeita maturação.

A Vinificação

Receção das uvas na adega 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 2018.

O Casa do Arrabalde 2017

O Casa do Arrabalde 2017 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 bom perfil aromático.

Notas de prova

Cor citrina e aspeto cristalino. Aromas florais elegantes. Um vinho seco com um equilíbrio notável e um final duradouro. Este vinho evoluirá bem nos próximos 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 26 de Setembro 2017

Sistema de vindima Manual

Maloláctica Não

Fermentação Cubas de aço inoxidável

Engarrafado A partir de Fevereiro 2018

Envelhecimento Não

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 22,9 g/dm³

Título alcoométrico 12,5% vol.

Acidez total 6,9 g/dm³

Acidez volátil 0,37 g/dm³

PH 3,18

Dióxido de enxofre livre 36 mg/dm³

Dióxido de enxofre total 72 g/dm³



SERVIR
10°-12°



PEIXE
MARISCO



CORTIÇA



GARRAFA
BOURDEAUX



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
INTEGRADA



INTERVENÇÃO
MÍNIMA



VEGAN