

A&D WINES

CASA DO ARRABALDE 2018 [PT]



www.andwines.pt

A Casa do Arrabalde

Localizada na sub-região de Baião, a Casa do Arrabalde tem as suas vinhas localizadas a 490 metros de altitude. Assentes em solo granítico e em modo de produção biológico, encontramos ali as castas Avesso, Alvarinho e Arinto, as quais beneficiam de acentuadas amplitudes térmicas, devido à proximidade dos contrafortes da serra do Marão.

Os cinco hectares de vinha, pelas características próprias daqueles solos, oferecem uma produção baixa, da qual resulta um vinho de invulgar componente aromática e grande frescura.

Notas de prova

Este vinho exibe um perfil aromático intenso, conjugando notas de lichia, lima e banana com um perfume floral e a folhas de Tília. No palato revela uma acidez vibrante, que lhe confere intensidade e energia.

Processo de vinificação

Receção das uvas na adega em caixas de 24kgs. Seleção manual seguida de desengace, maceração pelicular e prensagem pneumática suave.

O mosto fermenta em cubas de inox a baixa temperatura. Estabilização e filtração ligeira. Não é utilizado nenhum derivado animal no processo, sendo este vinho adequado para consumidores vegan.

Um cuidado especial foi tido na vinificação, minimizando qualquer intervenção, com o propósito de produzir um vinho que exprima bem as particularidades das uvas e do terroir.

Engarrafado em Fevereiro 2019

Características climáticas da colheita de 2018

O Inverno de 2017 foi relativamente seco. Contudo, esta tendência inverteu completamente durante a Primavera de 2018, que registou níveis de precipitação em Março e Abril muito superiores aos valores normais para estes meses. Estas chuvas obrigaram à aplicação de tratamentos para o míldio e o oídio. Registamos igualmente, no início de Março, a queda de granizo na Casa do Arrabalde, o que veio prejudicar o rendimento de algumas parcelas.

O Verão, por sua vez, caracterizou-se por ser quente e seco, tendo as temperaturas médias em Agosto e Setembro sido bastante superiores às suas médias anuais. Apesar do calor intenso, as vinhas desta propriedade suportaram bem a estação, não registando qualquer problema.

A vindima desta colheita iniciou-se cedo, resultado do verão quente, tendo a vindima na Casa do Arrabalde começado a 9 de Outubro.

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 Outubro 2018

Sistema de vindima Manual

Maloláctica Não

Fermentação Cubas de aço inoxidável

Engarrafado Fevereiro 2019

Envelhecimento Não

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 20,3 g/dm³

Título alcoométrico 12,5% vol.

Acidez total 7,0 g/dm³

Acidez volátil < 0.20 g/dm³

PH 3,01

Dióxido de enxofre livre 20 mg/dm³

Dióxido de enxofre total 57 g/dm³



SERVIR
10°-12°



PEIXE
MARISCO



CORTIÇA



GARRAFA
BOURDEAUX



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
INTEGRADA



INTERVENÇÃO
MÍNIMA



VEGAN