

A&D WINES

CASA DO ARRABALDE 2019 [PT]



[www.andwines.pt](http://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**

Exibindo um perfil aromático intenso, conjuga notas de líchia, banana e folhas de Tília. No palato revela-se direto e vertical, com notas de tangerina, papaia e uma acidez vibrante e prolongada.

**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 2019**

O Inverno de 2018 revelou-se bastante seco. A Primavera foi equilibrada, registando níveis médios de precipitação em Abril, os quais obrigaram a tratamentos para o míldio e oídio. As vinhas da Casa do Arrabalde registaram também, nesta altura, algumas geadas. O Verão, por sua vez, foi ameno, tendo sido registado apenas um ligeiro escaldão nas cotas inferiores da Quinta de Santa Teresa a 23 de Agosto. As noites foram tipicamente frescas. Choveu em 8 e 9 de Agosto, o que permitiu reduzir o stress hídrico, auxiliando a maturação. Tendo em conta o perfil equilibrado e mais fresco a colheita de 2019 originou vinhos ligeiramente mais ácidos e de menor graduação.

**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 2019  
**Sistema de vindima** Manual  
**Maloláctica** Não  
**Fermentação** Cubas de aço inoxidável  
**Engarrafado** Fevereiro 2020  
**Envelhecimento** Não

**DADOS ANALÍTICOS**

**Extracto seco total** 22,9 g/dm<sup>3</sup>  
**Título alcoométrico** 12% vol.  
**Acidez total** 7,9 g/dm<sup>3</sup>  
**Acidez volátil** 0,34 g/dm<sup>3</sup>  
**PH** 3,00  
**Dióxido de enxofre livre** 14 mg/dm<sup>3</sup>  
**Dióxido de enxofre total** 77 g/dm<sup>3</sup>



SERVIR  
10°-12°



PEIXE  
MARISCO



CORTIÇA



GARRAFA  
BOURDEAUX



PRODUTO  
PREMIADO



SELEÇÃO  
MANUAL



PRODUTO  
PORTUGAL



PRODUÇÃO  
INTEGRADA



INTERVENÇÃO  
MÍNIMA



VEGAN