

A&D WINES

CASA DO ARRABALDE 2020 [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

Exibindo um perfil aromático intenso, conjuga notas de líchia, banana e folhas de Tília. No palato mostra um perfil direto e de grande frescura evidenciando notas de tangerina, papaia e uma acidez vibrante

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 filtragem ligeira. Não é utilizado nenhum derivado animal no processo, sendo este vin-

ho 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 de 2021.

Características climáticas da colheita de 2020

O Inverno de 2020 revelou-se seco, com níveis de precipitação bastante abaixo da média. Na Primavera as temperaturas foram relativamente altas durante Abril e Maio, tendo-se registado igualmente muita chuva na segunda quinzena de Abril, invertendo a tendência, o que foi importante para abastecer as reservas hídricas das vinhas. O Verão registou temperaturas médias bastante acima do normal sobretudo desde 22 de Junho até 10 de Agosto, um Verão quente e seco, com vinhas em stress hídrico até que uma forte e anormal precipitação ocorreu entre 16 e 20 de Agosto, acelerando a maturação das uvas e provocando uma queda abrupta da acidez.

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 2020
Sistema de vindima Manual
Maloláctica Não
Fermentação Cubas de aço inoxidável
Engarrafado Fevereiro 2021
Envelhecimento Não
Vinho certificado biológico

**DADOS ANALÍTICOS**

Extracto seco total 20,1 g/dm³
Título alcoométrico 12,5% vol.
Acidez total 6,8 g/dm³
Acidez volátil 0,21 g/dm³
PH 3,18
Dióxido de enxofre livre 16 mg/dm³
Dióxido de enxofre total 93 g/dm³



SERVIR
10°-12°



PEIXE
MARISCO



CORTIÇA



GARRAFA
BOURDEAUX



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
INTEGRADA



INTERVENÇÃO
MÍNIMA



VEGAN