

**A&D WINES**

**CASA DO ARRABALDE 2022 [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

Nariz pleno de notas de fruta, onde se destacam manga, laranja e toranja. Na boca registam-se notas citrinas maduras, verticalidade e tensão, a acidez cítrica proporcionando final vibrante e persistente.

### 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 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.

### Características climáticas da colheita de 2022

O Inverno foi atipicamente seco e quente, tendo Novembro registado temperaturas de 20°C. A falta de chuva facilitou o desenvolvimento vegetativo bem como as tarefas de poda e limpeza. A fraca precipitação manteve-se até à Primavera. Em março houve uma recuperação dos níveis de precipitação, assim como na segunda semana de abril, que apesar de chuvas intensas não evitou a situação de seca moderada. Um número suficiente de horas de frio promoveu bom abrolhamento das videiras. Em maio, a alternância de períodos de chuva, frio e sol descoberto obrigaram a intervenções preventivas relativamente ao mildio. O Verão foi bastante quente, com períodos de calor intenso que se prolongaram de junho a agosto. A utilização cirúrgica de rega preveniu o stress hídrico das vinhas. Um mês mais fresco de setembro, com alguma precipitação, veio aliviar o stress hídrico das videiras, grande parte das quais já vindimadas por esta altura. A vindima da Casa do Arrabalde iniciou-se a 26 de setembro.

## 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** Setembro 2022  
**Sistema de vindima** Manual  
**Maloláctica** Não  
**Fermentação** Cubas de aço inoxidável  
**Engarrafado** Janeiro 2023  
**Envelhecimento** Não  
**Vinho certificado biológico**



## DADOS ANALÍTICOS

**Extracto seco total** 21,4 g/dm<sup>3</sup>  
**Título alcoométrico** 12,5% vol.  
**Acidez total** 6,8 g/dm<sup>3</sup>  
**Acidez volátil** 0,42 g/dm<sup>3</sup>  
**PH** 3,08  
**Dióxido de enxofre livre** 16 mg/dm<sup>3</sup>  
**Dióxido de enxofre total** 67 g/dm<sup>3</sup>



SERVIR  
10°-12°



PEIXE  
MARISCO



CORTIÇA



GARRAFA  
BOURDEAUX



PRODUTO  
PREMIADO



SELEÇÃO  
MANUAL



PRODUTO  
PORTUGAL



PRODUÇÃO  
INTEGRADA



INTERVENÇÃO  
MÍNIMA



VEGAN