



Casa do Arrabalde 2023

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 expressivo com apontamentos cítricos como toranja, assim como, folha de loureiro. Na boca textura sedosa, notas tropicais de ananás e alguma giesta no retronasal. Interliga bem ao volume de boca a frescura da acidez.

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.

Características climáticas da colheita de 2023

No inverno de 2022 choveu abundantemente, abastecendo as reservas hídricas. A primavera revelou-se bastante volátil, sobretudo em abril, que registou frequentes variações de temperatura e precipitação. A precipitação muito acima da média em junho favoreceu condições para aparecimento de doenças e obrigou à realização de tratamentos preventivos, num verão que se revelou desafiante a nível de doenças e escaldões. Os dias mais quentes começaram em julho, intensificando-se em agosto, onde as temperaturas foram superior à média, apesar de não tanto como no ano anterior. Registaram-se algumas chuvas no início de setembro.

CARACTERÍSTICAS

Produtor A&D WINES
Região Minho
Castas Avesso 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 2023
Sistema de vindima Manual
Maloláctica Não
Fermentação Cubas de aço inoxidável
Engarrafado Janeiro 2024
Envelhecimento Não
Vinho certificado biológico

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 20,9 g/dm³
Título alcoométrico 12,5% vol.
Acidez total 5,4 g/dm³
Acidez volátil 0,45 g/dm³
PH 3,26
Dióxido de enxofre livre 18 mg/dm³
Dióxido de enxofre total 77 g/dm³



SERVIR
10°-12°



PEIXE
MARISCO



CORTIÇA



GARRAFA
BOURDEAUX



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
INTEGRADA



INTERVENÇÃO
MÍNIMA



VEGAN