



Casa do Arrabalde 2024

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

Aroma expressivo, fresco, apontamentos cítricos como toranja e folha de loureiro. Na boca evidencia perfil vertical, notas minerais e de fruta tropical com a acidez a proporcionar tensão e comprimento de boca 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 filtragem 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.

Cacterísticas climáticas da colheita de 2024

No inverno choveu abundantemente, sobretudo em fevereiro e março, beneficiando o abastecimento das reservas hídricas. A primavera revelou-se favorável às condições fitossanitárias da vinha, apesar de algo instável, sobretudo em abril, que registou temperaturas máximas muito altas mas também dias atipicamente frios. Durante o verão as temperaturas e precipitação médias acompanharam a normal climatológica, promovendo uma boa maturação das uvas. Agosto e Setembro foram relativamente quentes mas assistidos por amplitudes térmicas largas com noites frescas, permitindo manter a frescura e acidez dos vinhos, tendo a vindima iniciado a 26 de Agosto e a vindima de Arinto a 9 de Setembro.

CARACTERÍSTICAS

Produtor A&D WINES
Região Vinho Verde
Castas Avesso e Arinto
Tipo de solo Granítico
Altitude 490m
Vinhas Em cordão simples
Vinhas por Ha 3000
Sistema de poda Royat
Data de vindima Setembro
Sistema de vindima Manual
Maloláctica Não
Fermentação Cubas de aço inoxidável
Engarrafado Fevereiro 2025
Vinho certificado biológico

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 19,3 g/dm³
Título alcoométrico 12 % vol
Acidez total 5.8 g/dm³
Acidez volátil 0,35 g/dm³
PH 3,23
Dióxido de enxofre livre 15 mg/dm³
Dióxido de enxofre total 59 g/dm³



SERVI
10°-12°



AVES
QUEIJOS



CORTIÇA



GARRAFA
BORGHONHA



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



INTERVENÇÃO
MÍNIMA