

A&D WINES

CASA DO ARRABALDE 2025 [PT]



www.andwines.pt

Casa do Arrabalde 2025

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

No nariz revela perfil vertical e fresco, denotando apontamentos citrinos e ligeiro tropical, notas de pêra, ananás e flor de limoeiro. No palato entreliga à boa acidez corpo médio harmonizando perfil equilibrado e refrescante, onde sobressaem notas de maçã verde e manga.

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.

Características climáticas da colheita de 2025

No inverno choveu abundantemente, permitindo reposição das reservas hídricas e da humidade nos solos. A primavera húmida e chuvosa, sobretudo em Março, gerou alguns problemas de fecundação, contribuindo para menor quantidade de fruto. O verão por seu lado revelou-se muito quente e seco, com a prolongada ausência de precipitação adiantando o ciclo de maturação da vinha. No final de Agosto a descida das temperaturas e boas amplitudes térmicas permitiram maturação mais profunda e equilibrada, recuperando nas uvas a frescura almejada.

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 2025
Sistema de vindima Manual
Maloláctica Não
Fermentação Cubas de aço inoxidável
Engarrafado Fevereiro 2026
Vinho certificado biológico

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 21,9 g/dm³
Título alcoométrico 12,4 % vol
Acidez total 7,1 g/dm³
Acidez volátil 0,58 g/dm³
PH 3,18
Dióxido de enxofre livre 15 mg/dm³
Dióxido de enxofre total 83 g/dm³



SERVIR
10°-12°



AVES
QUEIJOS



CORTIÇA



GARRAFA
BORGONHA



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



INTERVENÇÃO
MÍNIMA