

A&D WINES

ESPINHOSOS 2013 [PT]



www.aed.pt

A Quinta dos Espinhosos

A Quinta dos Espinhosos situa-se na sub-região de Baião a 80 kms da cidade do Porto, nas proximidades do rio Douro. As suas vinhas, plantadas a 400 metros de altitude, beneficiam de uma exposição solar privilegiada resultando num nível de maturação ideal. Em 6 hectares de terreno granítico íngreme são cultivadas as castas Avesso e Chardonnay com produção moderada de qualidade elevada.

As Características Climáticas de 2013

O Inverno de 2013 foi mais frio e chuvoso do que a média dos últimos anos. A rebentação ocorreu a partir de inícios de Abril com temperaturas acima da média. Uma primavera chuvosa e fresca moderou o desenvolvimento da vinha. No final de Junho ocorreu finalmente uma forte transição de temperatura tendo esta acelerado o processo de maturação.

A Vinificação

O Chardonnay atingiu um excelente estado de maturação no final da primeira quinzena de Setembro sendo vindimado em 26 de Setembro mesmo antes das chuvas que se lhe seguiram.

Vindimas separadas com escolha manual, desengace e maceração pelicular, seguida de prensagem pneumática muito suave. "Battonnage" durante 2 meses. Ligeira filtragem e estabilização por frio sem uso de qualquer derivado animal tornam este vinho adequado a consumidores vegan. Engarrafado em Março de 2014.

O Espinhosos 2013

O Espinhosos 2013 combina as castas Avesso e Chardonnay, produzidas em agricultura sustentável na propriedade e aplicando técnicas de intervenção mínima, revelando-se um vinho de perfil complexo com aromas frutados e elevada mineralidade.

Notas de prova

Aspecto cristalino e cor amarela palha. Destacam-se os aromas de fruta tropical madura e grande mineralidade. No paladar é fresco e equilibrado com um final longo e agradável. Vocacionado para a mesa. Este vinho evoluirá bem nos próximos três a cinco anos.

CARACTERÍSTICAS

- Produtor A&D WINES
- Região Minho
- Castas Avesso e Chardonnay
- Tipo de solo Granítico
- Altitude 400 m
- Vinhas Em cordão simples
- Vinhas por Ha 3000
- Sistema de poda Royat
- Data de vindima Outubro 2013
- Sistema de vindima Manual
- Maloláctica Não
- Fermentação Cubas de aço inoxidável
- Engarrafado Março 2014
- Envelhecimento Não

DADOS ANALÍTICOS

- Extracto seco total 23,6 g/dm³
- Título alcoométrico 13,5 % vol.
- Acidez total 5,8 g/dm³
- Acidez volátil 0,33 g/dm³
- PH 3,29
- Dióxido de enxofre livre 32 mg/dm³
- Açúcares reductores 1,7 g/dm³



SERVIR 10°-12°

PEIXE AVES E MARISCO

CORTICA NATURAL

GARRAFA BOURGEOUX

PRODUTO PREMIADO

SELEÇÃO MANUAL

PRODUTO PORTUGAL

PRODUÇÃO INTEGRADA

INTERVENÇÃO MINIMA

VEGAN