

**A&D WINES**

**ESPINHOSOS 2015 [PT]**



[www.andwines.pt](http://www.andwines.pt)

**A Quinta dos Espinhosos**

A Quinta dos Espinhosos localiza-se na sub-região de Baião. As vinhas, implementadas a uma altitude de 450 metros, beneficiam de exposição solar privilegiada contribuindo assim para que as uvas aí produzidas se desenvolvam harmoniosamente.

Nos 7 hectares de solo granítico cultivam-se Avesso e Chardonnay sendo o rendimento baixo a moderado mas resultando em uvas de elevada qualidade.

**As características climáticas de 2015**

O Inverno de 2014 e primeiro trimestre de 2015 tiveram chuva capaz de repor os níveis freáticos no solo.

O segundo e terceiro trimestre foram de pouca precipitação. As temperaturas foram superiores à média anual típica na região.

A rebentação ocorreu normalmente, seguida de floração, sem teores de humidade que permitissem o desenvolvimento de doenças.

O Verão acompanhou a tendência de não chuva, mas com temperaturas máximas abaixo do habitual.

O tempo seco e luminoso do segundo trimestre, com níveis de humidade no solo aceitáveis, adiantaram as maturações em cerca de 3 semanas. Entre 13 e 16 de Setembro ocorreu forte chuva que obrigou à suspensão da vindima.

O tempo seco e não excessivamente quente que se seguiu permitiu o desenvolvimento de compostos aromáticos bem evidentes nas vinificações com uvas colhidas após esta data.

A vindima teve lugar em Setembro, antecipada

devido a uma maturação acentuada com bagos de excepcional concentração de cor e sabor. 2015 será muito provavelmente um ano memorável na região.

**A Vinificação**

Receção das uvas na adega em caixas de 24kgs. Seleção manual seguida de desengace e maceração pelicular. Prensagem pneumática suave.

O mosto fermentou em cubas de inox a baixa temperatura. Estabilização e filtragem ligeira. Não foi utilizado nenhum tipo de derivado animal no processo de vinificação tornando este vinho adequado para consumidores vegan.

Um cuidado especial foi tido na vinificação, minimizando qualquer intervenção, com o propósito de produzir um vinho natural, que exprima as particularidades das parcelas de vinha, castas e clima.

Engarrafado em Março de 2016.

**O Espinhosos 2015**

O Espinhosos 2015 combina as castas Avesso e Chardonnay produzidas na quinta.

Ambas são cultivadas com recurso a práticas de agricultura sustentável encontrando-se as vinhas em conversão para produção biológica.

**Notas de prova**

Cor palha aberto com tons cristalinos. Tem aromas de fruta branca com um palato rico e complexo. Um final longo e aprazível. 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 450 m
- Vinhas Em cordão simples
- Vinhas por Ha 3000
- Sistema de poda Royat
- Data de vindima 18 Setembro 2015
- Sistema de vindima Manual
- Maloláctica Parcial
- Fermentação Cubas de aço inoxidável
- Engarrafado A partir de Março 2016
- Envelhecimento Não

**DADOS ANALÍTICOS**

- Extracto seco total 24,2g/dm<sup>3</sup>
- Título alcoométrico 13 % vol.
- Acidez total 6,0 g/dm<sup>3</sup>
- Acidez volátil 0,51 g/dm<sup>3</sup>
- PH 3,4
- Dióxido de enxofre livre 26 mg/dm<sup>3</sup>
- Dióxido de enxofre total 58 mg/dm<sup>3</sup>



SERVIDOR 10°-12° PEIXE GORDO AVES CORTIÇA GARRAFA BOURDEAUX PRODUTO PREMIADO SELEÇÃO MANUAL PRODUTO PORTUGAL PRODUÇÃO INTEGRADA INTERVENÇÃO MÍNIMA VEGAN