

A&D WINES

ESPINHOSOS [PT]



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 de baixo a moderado, mas resultando em uvas de elevada qualidade.

As características climáticas de 2016

O Inverno de 2015 e o primeiro trimestre de 2016 tiveram chuva pontual, mas intensa nesses dias, com temperaturas mínimas acima da média.

A Primavera ficou marcada com chuva forte e intensa em Abril, que se alargou até à 2ª quinzena de Maio, marcando o início do ciclo vegetativo com temperaturas máximas abaixo da média do ano anterior e propiciando fortes ataques de mildio na região. Foi do ponto de vista vitícola um ano particularmente difícil que obrigou a uma especial atenção no combate a esta doença.

O Verão pautou-se por uma ausência de precipitação, com temperaturas máximas acima da média, à exceção de três dias de chuva intensa em Setembro.

A vindima na Quinta dos Espinhosos teve lugar a 26 de Setembro, por castas, encontrando-se os bagos numa maturação acentuada com bagos de excepcional concentração de cor e sabor.

A Vinificação

Receção das uvas na adegas 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 filtração 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 Fevereiro de 2017.

O Espinhosos 2016

O Espinhosos 2016 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. Um nariz longo e aprazível. Aromas de fruta branca com um palato rico e um final complexo 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 26 de Setembro 2016
- Sistema de vindima Manual
- Maloláctica Não
- Fermentação Cubas de aço inoxidável
- Engarrafado A partir de Fevereiro 2017
- Envelhecimento Não

DADOS ANALÍTICOS

- Extracto seco total 20,9 g/dm³
- Título alcoométrico 13,5% vol.
- Acidez total 5,95 g/dm³
- Acidez volátil 0,35 g/dm³
- PH 3,27
- Dióxido de enxofre livre 32 mg/dm³
- Dióxido de enxofre total 94 g/dm³

