

A&D WINES

ESPINHOSOS 2017 [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 2017

O Inverno de 2016 e o primeiro trimestre de 2017 tiveram um período de precipitação inferior aos valores médios anuais da época com temperaturas dentro da média dos anos anteriores.

A Primavera foi muito quente e seca. O início do ciclo vegetativo foi assim mais cedo que o habitual tendo a rebentação ocorrido ainda na primeira quinzena de Março com temperaturas que atingiram os 27°C. A noite de 23 Março, porém foi extremamente fria tendo nos locais menos abrigados sido propícia à formação de geada. O mês de Abril foi excepcionalmente quente com temperaturas muito superiores aos valores médios. Maio, ficou também marcado por temperaturas máximas acima da média, enquanto que os valores de precipitação foram notoriamente baixos para este período.

O Verão caracterizou-se por uma ausência de precipitação e temperaturas máximas acima da média. Foi uma estação quente e extremamente seca, marcada por ondas de calor em meados de Junho e Julho.

A vindima na Quinta dos Espinhosos foi realizada muito mais cedo do que o nor-

mal, 30 e 31 de Agosto, por castas, uma vez que os bagos já se encontravam em excelente estado de maturação.

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 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 2018.

O Espinhosos 2017

O Espinhosos 2017 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, cuja certificação deverá ser atribuída já em Abril de 2018.

Notas de prova

Cor palha aberto com tons cristalinos. Um nariz longo e aprazível. Aromas de fruta com um palato rico e um final complexo e aprazível. Vocacionado para a mesa. Este vinho evoluirá bem nos próximos 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 30 e 31 de Agosto 2017
- Sistema de vindima Manual
- Maloláctica Não
- Fermentação Cubas de aço inoxidável
- Engarrafado A partir de Fevereiro 2018
- Envelhecimento Não

DADOS ANALÍTICOS

- Extracto seco total 22,4 g/dm³
- Título alcoométrico 12,5% vol.
- Acidez total 6,9 g/dm³
- Acidez volátil 0,47 g/dm³
- pH 3,12
- Dióxido de enxofre livre 30 mg/dm³
- Dióxido de enxofre total 66 g/dm³



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