

A&D WINES

ESPINHOSOS 2018 [PT]



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

**Quinta dos Espinhosos 2018**

Localizada na sub-região de Baião, a Quinta dos Espinhosos tem as suas vinhas a 450 metros de altitude, onde as castas Avesso e Chardonnay beneficiam numa exposição solar privilegiada.

Os sete hectares de vinha, assentes em solo granítico e em modo de produção biológico, privilegiam a qualidade sobre a quantidade, sendo o seu rendimento, baixo ou moderado, compensado por uvas de elevada qualidade.

O Quinta dos Espinhosos tem pela primeira vez na colheita de 2018 o selo de vinho certificado biológico

**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.

Engarrafado em Fevereiro de 2019

**Notas de prova**

Este vinho revela um perfil aromático fresco, com notas de fruta de polpa branca, flor de sabugueiro e chá de Tília. No palato entreliga a acidez do Avesso com o carácter mais gordo e redondo do Chardonnay, a fruta sempre bem presente. Com um final de boca prazeroso e suave, apresenta um perfil muito completo e gastronómico. Irá evoluir bem em garrafa.

**Cacterísticas climáticas da colheita de 2018**

O Inverno de 2017 foi relativamente seco. Contudo, esta tendência inverteu completamente durante a Primavera de 2018, que registou níveis de precipitação em Março e Abril muito superiores aos valores normais para estes meses. Estas chuvas obrigaram à aplicação de tratamentos para o mildio e o oídio. Registamos igualmente, no início de Março, a queda de granizo na Quinta dos Espinhosos, o que veio prejudicar o rendimento de algumas parcelas.

O Verão, por sua vez, caracterizou-se por ser quente e seco, tendo as temperaturas médias em Agosto e Setembro sido bastante superiores às suas médias anuais. Apesar do calor intenso, as vinhas desta propriedade suportaram bem a estação, não registando qualquer problema.

A vindima desta colheita iniciou-se cedo, resultado do verão quente, tendo a vindima na Quinta dos Espinhosos começado a 11 de Outubro.

**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 Outubro 2018
- Sistema de vindima Manual
- Maloláctica Não
- Fermentação Cubas de aço inoxidável
- Engarrafado Fevereiro 2019
- Envelhecimento Não
- Vinho certificado biológico



**DADOS ANALÍTICOS**

- Extracto seco total 20,1 g/dm<sup>3</sup>
- Título alcoométrico 12,5% vol.
- Acidez total 6,1 g/dm<sup>3</sup>
- Acidez volátil 0,38 g/dm<sup>3</sup>
- PH 3,17
- Dióxido de enxofre livre 32 mg/dm<sup>3</sup>
- Dióxido de enxofre total 67 g/dm<sup>3</sup>



SERVIR 10°-12°



PEIXE GORDO AVES



CORTIÇA



GARRAFA BOURDEAUX



PRODUTO PREMIADO



SELEÇÃO MANUAL



PRODUTO PORTUGAL



PRODUÇÃO BIOLÓGICA



INTERVENÇÃO MÍNIMA



VEGAN