

A&D WINES

ESPINHOSOS 2019 [PT]



www.andwines.pt

Quinta dos Espinhosos 2019

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 2020

Notas de prova

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

Cacterísticas climáticas da colheita de 2019

O Inverno de 2018 revelou-se bastante seco. A Primavera foi equilibrada, registando níveis médios de precipitação em Abril, os quais obrigaram a tratamentos para o míldio e oídio. As vinhas da Casa do Arrabalde registaram também, nesta altura, algumas geadas. O Verão, por sua vez, foi ameno, tendo sido registado apenas um ligeiro escaldão nas cotas inferiores da Quinta de Santa Teresa a 23 de Agosto. As noites foram tipicamente frescas. Choveu em 8 e 9 de Agosto, o que permitiu reduzir o stress hídrico, auxiliando a maturação. Tendo em conta o perfil equilibrado e mais fresco a colheita de 2019 originou vinhos ligeiramente mais ácidos e de menor graduação.

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 Setembro 2019
- Sistema de vindima Manual
- Maloláctica Não
- Fermentação Cubas de aço inoxidável
- Engarrafado Fevereiro 2020
- Envelhecimento Não
- Vinho certificado biológico



DADOS ANALÍTICOS

- Extracto seco total 21,6 g/dm³
- Título alcoométrico 12,5% vol.
- Acidez total 7,3 g/dm³
- Acidez volátil 0,42 g/dm³
- PH 3,10
- Dióxido de enxofre livre < 9 mg/dm³
- Dióxido de enxofre total 56 g/dm³

SERVIJ 10°-12°	PEXE GORDO AVES	CORTIÇA	GARRAFA BOURDEAUX	PRODUTO PREMIADO	SELEÇÃO MANUAL	PRODUTO PORTUGAL	PRODUÇÃO BIOLÓGICA	INTERVENÇÃO MÍNIMA	VEGAN