



### Espinhosos 2022

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 duma 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.

### Notas de prova

Nariz mostrando notas de fruta branca, melão e ervas aromáticas. Triangulando volume, gordura e tropicalidade num conjunto muito apazível, este vinho evidencia notas de clementina, pimentas e gengibre.

### 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.

### Características climáticas da colheita de 2022

O Inverno foi atipicamente seco e quente, tendo novembro registado temperaturas de 20°C. A falta de chuva facilitou o desenvolvimento vegetativo bem como as tarefas de poda e limpeza. A fraca precipitação manteve-se até à Primavera. Em março houve uma recuperação dos níveis de precipitação, assim como na segunda semana de abril, que apesar de chuvas intensas não evitou a situação de seca moderada. Um número suficiente de horas de frio promoveu bom abrolhamento das videiras. Em maio, a alternância de períodos de chuva, frio e sol descoberto obrigaram a intervenções preventivas relativamente ao mildio. O Verão foi bastante quente, com períodos de calor intenso que se prolongaram de junho a agosto. A utilização cirúrgica de rega preveniu o stress hídrico das vinhas. Um mês mais fresco de setembro, com alguma precipitação, veio aliviar o stress hídrico das videiras, grande parte das quais já vindimadas por esta altura.

## 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** Agosto 2022  
**Sistema de vindima** Manual  
**Maloláctica** Não  
**Fermentação** Cubas de aço inoxidável  
**Engarrafado** Janeiro 2023  
**Envelhecimento** Não  
**Vinho certificado biológico**



## DADOS ANALÍTICOS

**Extracto seco total** 21,4 g/dm<sup>3</sup>  
**Título alcoométrico** 12,5% vol.  
**Acidez total** 6,4 g/dm<sup>3</sup>  
**Acidez volátil** 0,45 g/dm<sup>3</sup>  
**PH** 3,18  
**Dióxido de enxofre livre** 23 mg/dm<sup>3</sup>  
**Dióxido de enxofre total** 65 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