

**A&D WINES**

MONÓLOGO ARINTO P24 2015 [PT]



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

**Monólogo**

A gama de vinhos "Monólogo" é constituída por vinhos monovarietais produzidos em parcelas específicas da vinha, selecionadas pela sua consistente produção de uvas de qualidade superior. Pretende traduzir ano após ano o que a parcela referenciada produziu, sendo por isso vinhos onde a intervenção na adega foi limitada apenas ao acompanhamento de um saudável processo de fermentação natural.

Estas parcelas encontram-se implantadas a uma quota entre 180 e 400 metros de altitude.

**As características climáticas de 2015**

O Inverno de 2014 e primeiro trimestre de 2015 tiveram chuva capaz de repor os níveis de água no solo.

O segundo e terceiro trimestre foram de pouca precipitação. As temperaturas foram superiores à média anual típica na região.

A rebentação ocorreu normalmente, seguida de floração, sem teores de humidade que permitissem o desenvolvimento de doenças.

O Verão acompanhou a tendência de não chuva, mas temperaturas máximas abaixo do habitual.

O tempo seco e luminoso do segundo trimestre, com níveis de humidade no solo aceitáveis, adiantaram as maturações em cerca de 3 semanas.

Entre 13 e 16 de Setembro ocorreu forte chuva que obrigou à suspensão da vindima.

O tempo seco e não excessivamente quente que se seguiu permitiu o desenvolvimento de compostos aromáticos bem evidentes nas vinificações com uvas colhidas após esta data.

A vindima teve lugar em Setembro, antecipada devido a uma maturação acentuada com bagos de excecional concentração de cor e sabor.

2015 será muito provavelmente um ano memo-

rável na região.

Foi a primeira colheita vinificada na recém-adquirida Quinta de Santa Teresa.

**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 filtragem 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 Março de 2016.

**Monólogo Arinto P24 2015**

O Monólogo Arinto é um vinho monocasta produzido com uvas da parcela P24 da Quinta de Santa Teresa. O ano de 2015 providenciou excelentes condições para o desenvolvimento deste Arinto. Utilizando recurso a práticas de agricultura sustentável esta propriedade encontra-se em conversão para produção biológica. É um vinho fresco, aromático e com uma boa estrutura.

**Notas de prova**

Cor citrina com tons cristallinos.

Tem aromas de fruta branca com um palato rico e complexo. Um final longo e aprazível.

Vocacionado para a mesa!

Este vinho evoluirá bem nos próximos três a cinco anos.

**CARACTERÍSTICAS**

Produtor A&D WINES

Região Minho

Castas Arinto

Tipo de solo Granítico

Altitude 320 m

Vinhas Em cordão simples

Vinhas por Ha 3000

Sistema de poda Royat

Data de vindima 18 de Setembro 2015

Sistema de vindima Manual

Maloláctica Não

Fermentação Cubas de aço inoxidável

Engarrafado A partir de Março 2016

Envelhecimento Não

**DADOS ANALÍTICOS**

Extracto seco total 28,4 g/dm<sup>3</sup>

Título alcoométrico 13,5% vol.

Acidez total 6,7 g/dm<sup>3</sup>

Acidez volátil 0,41 g/dm<sup>3</sup>

PH 3,12

Dióxido de enxofre livre 25 mg/dm<sup>3</sup>

Dióxido de enxofre total 105 mg/dm<sup>3</sup>



SERVIR  
10°-12°



PEIXE  
MARISCO



CORTIÇA



GARRAFA  
BORGONHA



SELEÇÃO  
MANUAL



PRODUTO  
PORTUGAL



PRODUÇÃO  
INTEGRADA



INTERVENÇÃO  
MÍNIMA



VEGAN