

**A&D WINES**

**MONÓLOGO ARINTO P24 2016 [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 adegas 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 2016**

O Inverno de 2015 e o primeiro trimestre de 2016 tiveram chuva pontual, mas intensa nesses dias, com temperaturas mínimas acima da média.

A Primavera ficou marcada com chuva forte e intensa em Abril, que se alargou até à 2ª quinzena de Maio, marcando o início do ciclo vegetativo com temperaturas máximas abaixo da média do ano anterior e propiciando fortes ataques de mildio na região. Foi do ponto de vista vitícola um ano particularmente difícil que obrigou a uma especial atenção no combate a esta doença. O Verão pautou-se por uma ausência de precipitação, com temperaturas máximas acima da média, à exceção de três dias de chuva intensa em Setembro.

A vindima de Arinto na Quinta de Santa Teresa teve lugar a 19 de Setembro, encontrando-se os bagos numa maturação adequada e com excepcional concentração aromática.

**A Vinificação**

Receção das uvas na adegas 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 Fevereiro de 2017.

**Monólogo Arinto P24 2016**

O Monólogo Arinto é um vinho monocasta produzido com uvas da parcela P24 da Quinta de Santa Teresa. Com 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 cristalinos.

Tem aromas florais.

Um final longo e agradável acidez fresca.

Vocacionado para a mesa.

Este vinho evoluirá bem nos próximos 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** 19 de Setembro 2016

**Sistema de vindima** Manual

**Maloláctica** Não

**Fermentação** Cubas de aço inoxidável

**Engarrafado** A partir de Fevereiro 2017

**Envelhecimento** Não

**DADOS ANALÍTICOS**

**Extracto seco total** 22,4 g/dm<sup>3</sup>

**Título alcoométrico** 13% vol.

**Acidez total** 7,0 g/dm<sup>3</sup>

**Acidez volátil** 0,40 g/dm<sup>3</sup>

**PH** 3,0

**Dióxido de enxofre livre** 21 mg/dm<sup>3</sup>

**Dióxido de enxofre total** 64 g/dm<sup>3</sup>



SERVIR  
10°-12°



PEIXE GORDO  
AVES



CORTIÇA



GARRAFA  
BORGONHA



PRODUTO  
PREMIADO



SELEÇÃO  
MANUAL



PRODUTO  
PORTUGAL



PRODUÇÃO  
INTEGRADA



INTERVENÇÃO  
MÍNIMA



VEGAN