

**A&D WINES**

**MONÓLOGO ARINTO P24 2017 [PT]**



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

**Monólogo**

A gama de vinhos "Monólogo" é constituída por vinhos monovariaetais produzidos em parcelas específicas da vinha, seleccionadas 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 2017**

O Inverno de 2016 e o primeiro trimestre de 2017 tiveram um período de precipitação inferior aos valores médios anuais da época com temperaturas dentro da média dos anos anteriores.

A Primavera foi muito quente e seca. O início do ciclo vegetativo foi assim mais cedo que o habitual tendo a rebentação ocorrido ainda na primeira quinzena de Março com temperaturas que atingiram os 27°C. A noite de 23 Março, porém foi extremamente fria tendo nos locais menos abrigados sido propícia à formação de geada. O mês de Abril foi excepcionalmente quente com temperaturas muito superiores aos valores médios. Maio, ficou também marcado por temperaturas máximas acima da média, enquanto que os valores de precipitação foram notoriamente baixos para este período. O Verão caracterizou-se por uma ausência de precipitação e temperaturas máximas acima da média. Foi uma estação quente e extremamente seca, marcada por ondas de calor em meados de Junho e Julho. A vindima de Arinto na Quinta

de Santa Teresa teve lugar a 14 e 15 de Setembro, encontrando-se os bagos numa maturação adequada e com excecional concentração aromática.

**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 Fevereiro de 2018.

**Monólogo Arinto P24 2017**

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, com aromas delicados e uma boa acidez.

**Notas de prova**

Cor citrina e cristalina. Aroma um pouco fechado inicialmente, mas passado algum tempo sente-se a frescura no nariz com aroma a citrinos e algum floral ligeiro. Na boca tem uma acidez vibrante, mas equilibrada e deixa um final de boca fresco e agradável. Potencial de envelhecimento para os próximos 4 a 5 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** 14 e 15 de Setembro 2017  
**Sistema de vindima** Manual  
**Maloláctica** Não  
**Fermentação** Cubas de aço inoxidável  
**Engarrafado** A partir de Fevereiro 2018  
**Envelhecimento** Não

**DADOS ANALÍTICOS**

**Extracto seco total** 20,1g/dm<sup>3</sup>  
**Título alcoométrico** 13,5 % vol.  
**Acidez total** 6,3 g/dm<sup>3</sup>  
**Acidez volátil** 0,45 g/dm<sup>3</sup>  
**PH** 3,07  
**Dióxido de enxofre livre** 21mg/dm<sup>3</sup>  
**Dióxido de enxofre total** 68 g/dm<sup>3</sup>

SERVIR  
10°-12°PEIXE GORDO  
AVES

CORTIÇA

GARRAFA  
BORGONHAPRODUTO  
PREMIADOSELEÇÃO  
MANUALPRODUTO  
PORTUGALPRODUÇÃO  
INTEGRADAINTERVENÇÃO  
MÍNIMA

VEGAN