

A&D WINES

MONÓLOGO ARINTO P24 2018 [PT]



www.andwines.pt

Monólogo

Os Monólogos são vinhos monovariais, produzidos a partir de parcelas selecionadas. As vinhas, em modo de produção biológico e sustentável, localizam-se entre os 180 e os 400 metros de altitude. O objetivo dos Monólogos é transmitir, a cada ano, a expressão individual de cada uma destas castas e parcelas. Assim, a intervenção na adega limita-se ao acompanhamento dum processo saudável de fermentação natural.

MONÓLOGO ARINTO P24 2018

roduzido na Quinta de Santa Teresa, com uvas da parcela P24, este Monólogo é um vinho com boa estrutura, aromas delicados e acidez bem integrada.

Notas de prova

Este vinho revela inicialmente um aroma um pouco fechado, o qual revela, ao abrir, notas cítricas e mineirais, próprias dos solos graníticos onde assentam as suas vinhas. No palato mostra-se fresco, macio, com notas de notas de papaia, lantana e sílica, assim como uma mineralidade envolvente. Final de boca agradável. Irá evoluir bem em garrafa.

Processo de vinificação

Receção das uvas na adega em caixas de 24kgs. Seleção manual seguida de de-sengace, 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 2019

Características climáticas da colheita de 2018

O Inverno de 2017 foi relativamente seco. Contudo, esta tendência inverteu completamente durante a Primavera de 2018, que registou níveis de precipitação em Março e Abril muito superiores aos valores normais para estes meses. Estas chuvas obrigaram à aplicação de tratamentos para o mildio e o oídio.

O Verão, por sua vez, caracterizou-se por ser quente e seco, tendo as temperaturas médias em Agosto e Setembro sido bastante superiores às suas médias anuais. Apesar do calor intenso, a generalidade das vinhas suportou bem a estação, tendo apenas algumas parcelas registado escaldões na primeira semana de Agosto.

A vindima desta colheita iniciou-se cedo, resultado do verão quente, tendo a vindima desta parcela começado a 27 de Setembro.

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 Setembro 2018

Sistema de vindima Manual

Maloláctica Não

Fermentação Cubas de aço inoxidável

Engarrafado Fevereiro 2019

Envelhecimento Não

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 20,1 g/dm³

Título alcoométrico 13 % vol.

Acidez total 6,5 g/dm³

Acidez volátil 0,42 g/dm³

PH 3,03

Dióxido de enxofre livre 20 mg/dm³

Dióxido de enxofre total 67 g/dm³



SERVI-
10°-12°



PEIXE GORDO
AVES



CORTIÇA



GARRAFA
BORGONHA



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
INTEGRADA



INTERVENÇÃO
MÍNIMA



VEGAN