

**A&D WINES**

**MONÓLOGO ARINTO P24 2019 [PT]**



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

**Monólogo**

Os Monólogos são vinhos monovarietais, 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 2019**

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**

No nariz revela um aroma delicado, o qual, ao abrir, revela notas cítricas e minerais, próprias dos solos graníticos onde assentam as suas vinhas. No palato mostra-se fresco, macio, com notas de papaia, lanta e sílica e uma mineralidade envolvente. Irá evoluir bem em garrafa. com notas de flores brancas, tomilho, líchias e um fundo cítrico a completar, particularmente a carapaça de maracujá. No palato exibe um perfil suave e cremoso, revelando notas de goiaba e pêra, a acidez bem integrada. 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 filtração 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 2020

**Características climáticas da colheita de 2019**

O Inverno de 2018 revelou-se bastante seco. A Primavera foi equilibrada, registando níveis médios de precipitação em Abril, os quais obrigaram a tratamentos para o mildio e oídio. As vinhas da Casa do Arrabalde registaram também, nesta altura, algumas geadas. O Verão, por sua vez, foi ameno, tendo sido registado apenas um ligeiro escaldão nas cotas inferiores da Quinta de Santa Teresa a 23 de Agosto. As noites foram tipicamente frescas. Choveu em 8 e 9 de Agosto, o que permitiu reduzir o stress hídrico, auxiliando a maturação. Tendo em conta o perfil equilibrado e mais fresco a colheita de 2019 originou vinhos ligeiramente mais ácidos e de menor graduação.

**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 2019  
**Sistema de vindima** Manual  
**Maloláctica** Não  
**Fermentação** Cubas de aço inoxidável  
**Engarrafado** Fevereiro 2020  
**Envelhecimento** Não

**DADOS ANALÍTICOS**

**Extracto seco total** 22,2 g/dm<sup>3</sup>  
**Título alcoométrico** 13 % vol.  
**Acidez total** 7,3 g/dm<sup>3</sup>  
**Acidez volátil** 0,56 g/dm<sup>3</sup>  
**PH** 2,98  
**Dióxido de enxofre livre** 11 mg/dm<sup>3</sup>  
**Dióxido de enxofre total** 64 g/dm<sup>3</sup>



SERVIJ  
10°-12°



PEIXE GORDO  
AVES



CORTIÇA



GARRAFA  
BORGONHA



PRODUTO  
PREMIADO



SELEÇÃO  
MANUAL



PRODUTO  
PORTUGAL



PRODUÇÃO  
INTEGRADA



INTERVENÇÃO  
MÍNIMA



VEGAN