

A&D WINES

MONÓLOGO ARINTO P24 2020 [PT]



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 adegas limita-se ao acompanhamento dum processo saudável de fermentação natural.

MONÓLOGO ARINTO P24 2020

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 aroma revela notas cítricas e minerais, próprias dos solos graníticos onde assentam as suas vinhas, assim como notas de oregãos secos e pêscoço. No palato apresenta boa estrutura, exibindo notas de papaia, litchia e maracujá. Acidez presente e integrada. Irá evoluir bem em garrafa.

Processo de vinificação

Receção das uvas na adegas em caixas de 24kgs. Seleção manual seguida de desengace, 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 2020

Características climáticas da colheita de 2020

O Inverno de 2019 revelou-se seco, com níveis de precipitação bastante abaixo da média. Na Primavera as temperaturas foram relativamente altas durante Abril e Maio, tendo-se registado igualmente muita chuva na segunda quinzena de Abril, invertendo a tendência, o que foi importante para abastecer as reservas hídricas das vinhas. O Verão registou temperaturas médias bastante acima do normal sobretudo desde 22 de Junho até 10 de Agosto, um Verão quente e seco, com vinhas em stress hídrico até que uma forte e anormal precipitação ocorreu entre 16 e 20 de Agosto, acelerando a maturação das uvas e provocando uma queda abrupta da acidez. O início da vindima iniciou-se assim particularmente cedo, a 15 de Agosto, data em que se começou a vindimar o Arinto.

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 Agosto 2020

Sistema de vindima Manual

Maloláctica Não

Fermentação Cubas de aço inoxidável

Engarrafado Janeiro 2021

Envelhecimento Não

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 22,4 g/dm³

Título alcoométrico 13 % vol.

Acidez total 5,6 g/dm³

Acidez volátil 0,39 g/dm³

PH 3,28

Dióxido de enxofre livre 20 mg/dm³

Dióxido de enxofre total 68 g/dm³



SERVI-
R 10°-12°



PEIXE GORDO
AVES



CORTIÇA



GARRAFA
BORGONHA



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



INTERVENÇÃO
MÍNIMA