

**A&D WINES**

MONÓLOGO ARINTO P24 2021 [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 190 e os 540 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 2021

Produzido 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 encontramos notas de tomilho, lima e flor de laranjeira. Na boca apresenta bom volume conjugado com uma acidez viva que se mantém do início ao fim de prova, conferindo estrutura e precisão ao conjunto. 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 janeiro de 2022.

## Características climáticas

### da colheita de 2021

No inverno de 2021 choveu quanto bastasse, sobretudo em fevereiro, para abastecer as reservas hídricas até junho, altura em que, atipicamente, também se registaram níveis significativos de precipitação. A primavera revelou-se amena, à exceção de abril, que registou temperaturas mais altas que o normal. O verão começou a trazer dias quentes em julho, os quais se intensificaram bastante em agosto, mês em que apesar de um curto período de chuva o calor acelerou os processos de maturação das uvas, tendo a vindima iniciado a 25 de agosto. Algumas chuvas em setembro ameaçaram ainda um bom desenrolar da vindima, mas felizmente não tiveram grande impacto, nesta colheita que originou vinhos particularmente frescos e de teor alcoólico mais baixo que os anos anteriores. A vindima do Arinto iniciou-se a 15 de setembro.

## CARACTERÍSTICAS

Produtor A&D WINES  
 Região Minho  
 Castas Arinto  
 Tipo de solo Granítico  
 Altitude 310m - 375m  
 Vinhas Em cordão simples  
 Vinhas por Ha 3000  
 Sistema de poda Royat  
 Data de vindima Setembro 2021  
 Sistema de vindima Manual  
 Maloláctica Não  
 Fermentação Cubas de aço inoxidável  
 Engarrafado Janeiro 2022  
 Vinho certificado biológico

## DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 21,4 g/dm<sup>3</sup>  
 Título alcoométrico 12,5 % vol.  
 Acidez total 6,7 g/dm<sup>3</sup>  
 Acidez volátil 0,46 g/dm<sup>3</sup>  
 PH 3,20  
 Dióxido de enxofre livre 28 mg/dm<sup>3</sup>  
 Dióxido de enxofre total 71 g/dm<sup>3</sup>



SERVIR  
10°-12°



AVES  
QUEIJOS



CORTIÇA



GARRAFA  
BORGONHA



PRODUTO  
PREMIADO



SELEÇÃO  
MANUAL



PRODUTO  
PORTUGAL



INTERVENÇÃO  
MÍNIMA