

**A&D WINES**

MONÓLOGO ARINTO 2023 [PT]



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

**Monólogo**

A gama Monólogo é composta por vinhos monovarietais produzidos a partir das nossas vinhas, todas elas em modo de produção biológico, e que se localizam entre os 190 e 540m de altitude. O objetivo dos Monólogo 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 2023**

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**

Nariz de perfil mineral, apontamentos de sílica, tomilho. No palato apresenta tensão, a acidez como espinha dorsal, com várias camadas em jogo. Notas de flor de laranjeira, pedra molhada. Final vertical mas delicado, bom comprimento de boca.

**Processo de vinificação**

Receção das uvas na adega 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 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.

**Características climáticas da colheita de 2023**

No inverno de 2022 choveu abundantemente, abastecendo as reservas hídricas. A primavera revelou-se bastante volátil, sobretudo em abril, que registou frequentes variações de temperatura e precipitação. A precipitação muito acima da média em junho favoreceu condições para aparecimento de doenças e obrigou à realização de tratamentos preventivos, num verão que se revelou desafiante a nível de doenças e escaldões. Os dias mais quentes começaram em julho, intensificando-se em agosto, onde as temperaturas foram superior à média, apesar de não tanto como no ano anterior. Registaram-se algumas chuvas no início de setembro. Vindima do Arinto iniciou-se a 5 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 2023  
Sistema de vindima Manual  
Maloláctica Não  
Fermentação Cubas de aço inoxidável  
Engarrafado Janeiro 2024  
Vinho certificado biológico

**DADOS ANALÍTICOS**

Extracto seco total 21,9 g/dm<sup>3</sup>  
Título alcoométrico 12,5 % vol.  
Acidez total 5,7 g/dm<sup>3</sup>  
Acidez volátil 0,42 g/dm<sup>3</sup>  
PH 3,16  
Dióxido de enxofre livre 17 mg/dm<sup>3</sup>  
Dióxido de enxofre total 70 g/dm<sup>3</sup>



SERVIR  
10° - 12°



AVES  
QUEIJOS



CORTIÇA



GARRAFA  
BORGONHA



PRODUTO  
PREMIADO



SELEÇÃO  
MANUAL



PRODUTO  
PORTUGAL



INTERVENÇÃO  
MÍNIMA