

**A&D WINES**

**MONÓLOGO ARINTO 2024 [PT]**



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

**Monólogo**

A gama Monólogo é composta por vinhos monovariais 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 2024**

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 e ervas secas, como tomilho. No palato conjuga a tensão da acidez, conferindo estrutura e precisão ao conjunto, com apontamentos florais e leve apontamento de ananás, apresentando várias camadas. Termina longo e elegante.

**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 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.

**Cacterísticas climáticas da colheita de 2024**

No inverno choveu abundantemente, sobretudo em fevereiro e março, beneficiando o abastecimento das reservas hídricas. A primavera revelou-se favorável às condições fitossanitárias da vinha, apesar de algo instável, sobretudo em abril, que registou temperaturas máximas muito altas mas também dias atipicamente frios. Durante o verão as temperaturas e precipitação médias acompanharam a normal climatológica, promovendo uma boa maturação das uvas. Agosto e Setembro foram relativamente quentes mas assistidos por amplitudes térmicas largas com noites frescas, permitindo manter a frescura e acidez dos vinhos, tendo a vindima iniciado a 26 de Agosto e a vindima de Arinto a 9 de Setembro.

**CARACTERÍSTICAS**

**Produtor** A&D WINES  
**Região** Vinho Verde  
**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  
**Sistema de vindima** Manual  
**Maloláctica** Não  
**Fermentação** Cubas de aço inoxidável  
**Engarrafado** Fevereiro 2025  
**Vinho certificado biológico**

**DADOS ANALÍTICOS**

**Extracto seco total** 20,9 g/dm<sup>3</sup>  
**Título alcoométrico** 12,5% vol.  
**Acidez total** 6.2 g/dm<sup>3</sup>  
**Acidez volátil** 0,40 g/dm<sup>3</sup>  
**PH** 3,16  
**Dióxido de enxofre livre** 16/dm<sup>3</sup>  
**Dióxido de enxofre total** 58 g/dm<sup>3</sup>



SERVIR  
10°-12°



AVES  
QUEIJO



CORTIÇA



GARRAFA  
BORGONHA



PRODUTO  
PREMIADO



SELEÇÃO  
MANUAL



PRODUTO  
PORTUGAL



INTERVENÇÃO  
MÍNIMA