

**A&D WINES**

**MONÓLOGO ARINTO 2025 [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 adegas limita-se ao acompanhamento dum processo saudável de fermentação natural.

**Monólogo Arinto 2025**

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 expressão mineral revelando apontamentos de pedra molhada, fósforo, frutos secos e avelã. Na boca conjuga a precisão e tensão da acidez com notas de fruta branca como líchia e notas florais, perfil delgado e elegante.

**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.

**Cacterísticas climáticas da colheita de 2025**

No inverno choveu abundantemente, permitindo reposição das reservas hídricas e da humidade nos solos. A primavera húmida e chuvosa, sobretudo em Março, gerou alguns problemas de fecundação, contribuindo para menor quantidade de fruto. O verão por seu lado revelou-se muito quente e seco, com a prolongada ausência de precipitação adiando o clico de maturação da vinha. No final de Agosto a descida das temperaturas e boas amplitudes térmicas permitiram maturação mais profunda e equilibrada, recuperando nas uvas a frescura almejada.

**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 2025

Sistema de vindima Manual

Maloláctica Não

Fermentação Cubas de aço inoxidável

Engarrafado Fevereiro 2026

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 0,48 g/dm<sup>3</sup>

PH 3,26

Dióxido de enxofre livre 21 mg/dm<sup>3</sup>

Dióxido de enxofre total 74 mg/dm<sup>3</sup>



SERVIR  
10°-12°



AVES  
QUEIJOS



CORTIÇA



GARRAFA  
BORGONHA



PRODUTO  
PREMIADO



SELEÇÃO  
MANUAL



PRODUTO  
PORTUGAL



INTERVENÇÃO  
MINIMA