

**A&D WINES**

MONÓLOGO AVESSO P67 2018 [PT]



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

**Monólogo**

Os Monólogos são vinhos monovariais, 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 adega limita-se ao acompanhamento dum processo saudável de fermentação natural.

**Monólogo Avesso P67 2018**

Produzido na Quinta de Santa Teresa, com uvas da parcela P67, este é um vinho com carácter, que se revela fino na boca, acompanhado por uma acidez agradável e bem integrada.

**Notas de prova**

Este vinho revela um aroma fresco, com notas de flores brancas, tomilho e um fundo cítrico a completar. No palato exibe um perfil suave e cremoso, revelando notas de goiaba e pêra, com uma acidez bem ajustada. Final de boca delicado e persistente. Irá evoluir bem em garrafa.

**Processo de vinificação**

Receção das uvas na adega em caixas de 24kgs. Seleção manual seguida de de-sengace, 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 2019

**Características climáticas da colheita de 2018**

O Inverno de 2017 foi relativamente seco. Contudo, esta tendência inverteu completamente durante a Primavera de 2018, que registou níveis de precipitação em Março e Abril muito superiores aos valores normais para estes meses. Estas chuvas obrigaram à aplicação de tratamentos para o míldio e o oídio.

O Verão, por sua vez, caracterizou-se por ser quente e seco, tendo as temperaturas médias em Agosto e Setembro sido bastante superiores às suas médias anuais. Apesar do calor intenso, a generalidade das vinhas suportou bem a estação, tendo apenas algumas parcelas registado escaldões na primeira semana de Agosto.

A vindima desta colheita iniciou-se cedo, resultado do verão quente, tendo a vindima desta parcela começado a 19 de Setembro.

**CARACTERÍSTICAS**

Produtor A&D WINES  
Região Minho  
Castas Avesso  
Tipo de solo Granítico  
Altitude 200 m  
Vinhas Em cordão simples  
Vinhas por Ha 3000  
Sistema de poda Royat  
Data de vindima Setembro 2018  
Sistema de vindima Manual  
Maloláctica Não  
Fermentação Cubas de aço inoxidável  
Engarrafado Fevereiro 2019  
Envelhecimento Não

**DADOS ANALÍTICOS**

Extracto seco total 19,3 g/dm<sup>3</sup>  
Título alcoométrico 13% vol.  
Acidez total 6,5 g/dm<sup>3</sup>  
Acidez volátil 0,62 g/dm<sup>3</sup>  
PH 3,29  
Dióxido de enxofre livre 27 mg/dm<sup>3</sup>  
Dióxido de enxofre total 77 g/dm<sup>3</sup>



SERVI-  
10°-12°



PEIXE GORDO  
AVES



CORTIÇA



GARRAFA  
BORGONHA



PRODUTO  
PREMIADO



SELEÇÃO  
MANUAL



PRODUTO  
PORTUGAL



PRODUÇÃO  
INTEGRADA



INTERVENÇÃO  
MÍNIMA



VEGAN