

**A&D WINES**

**MONÓLOGO AVESSO P67 2019 [PT]**



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

**Monólogo**

Os Monólogo 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 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 Avesso P67 2019**

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**

No nariz apresenta um aroma fresco, com notas de flores brancas, tomilho, líchias e um fundo cítrico a completar, particularmente a carapaça de maracujá. No palato exhibe um perfil suave e cremoso, revelando notas de goiaba e pêra, a acidez bem integrada. 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 2020

**Características climáticas da colheita de 2019**

O Inverno de 2018 revelou-se bastante seco. A Primavera foi equilibrada, registando níveis médios de precipitação em Abril, os quais obrigaram a tratamentos para o míldio e oídio. As vinhas da Casa do Arrabalde registaram também, nesta altura, algumas geadas. O Verão, por sua vez, foi ameno, tendo sido registado apenas um ligeiro escaidão nas cotas inferiores da Quinta de Santa Teresa a 23 de Agosto. As noites foram tipicamente frescas. Choveu em 8 e 9 de Agosto, o que permitiu reduzir o stress hídrico, auxiliando a maturação. Tendo em conta o perfil equilibrado e mais fresco a colheita de 2019 originou vinhos ligeiramente mais ácidos e de menor graduação.

**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 2019  
Sistema de vindima Manual  
Maloláctica Não  
Fermentação Cubas de aço inoxidável  
Engarrafado Fevereiro 2020  
Envelhecimento Não

**DADOS ANALÍTICOS**

Extracto seco total 20,6 g/dm<sup>3</sup>  
Título alcoométrico 13% vol.  
Acidez total 6,6 g/dm<sup>3</sup>  
Acidez volátil 0,53 g/dm<sup>3</sup>  
PH 3,21  
Dióxido de enxofre livre 12 mg/dm<sup>3</sup>  
Dióxido de enxofre total 63 g/dm<sup>3</sup>



SERVIJ  
10°-12°



PEIXE GORDO  
AVES



CORTIÇA



GARRAFA  
BORGONHA



PRODUTO  
PREMIADO



SELEÇÃO  
MANUAL



PRODUTO  
PORTUGAL



PRODUÇÃO  
INTEGRADA



INTERVENÇÃO  
MÍNIMA



VEGAN