

A&D WINES

MONÓLOGO AVESSO P67 2020 [PT]



www.andwines.pt

Monólogo

Os Monólogos são vinhos monovarietais, 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 2020

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 perfil frutado com notas de flores brancas, maracujá, tomilho, líchias e fundo cítrico a completar. No palato mostra-se jovem mas delicado, 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 a Março de 2021.

Características climáticas da colheita de 2020

O Inverno de 2020 revelou-se seco, com níveis de precipitação bastante abaixo da média. Na Primavera as temperaturas foram relativamente altas durante Abril e Maio, tendo-se registado igualmente muita chuva na segunda quinzena de Abril, invertendo a tendência, o que foi importante para abastecer as reservas hídricas das vinhas. O Verão registou temperaturas médias bastante acima do normal sobretudo desde 22 de Junho até 10 de Agosto, um Verão quente e seco, com vinhas em stress hídrico até que uma forte e anormal precipitação ocorreu entre 16 e 20 de Agosto, acelerando a maturação das uvas e provocando uma queda abrupta da acidez. A vindima do Avesso iniciou-se bastante cedo, a 4 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 2020
Sistema de vindima Manual
Maloláctica Não
Fermentação Cubas de aço inoxidável
Engarrafado Março 2021
Envelhecimento Não
Vinho certificado biológico

**DADOS ANALÍTICOS**

Extracto seco total 21,9 g/dm³
Título alcoométrico 13% vol.
Acidez total 6,1 g/dm³
Acidez volátil 0,33 g/dm³
PH 3,30
Dióxido de enxofre livre 18 mg/dm³
Dióxido de enxofre total 79 g/dm³



SERVIR
10°-12°



PEIXE GORDO
AVES



CORTIÇA



GARRAFA
BORGONHA



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
INTEGRADA



INTERVENÇÃO
MÍNIMA



VEGAN