

A&D WINES

MONÓLOGO AVESSO P67 2021 [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 190 e os 540 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 2021

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

Cítrico e vegetal no aroma evidencia notas de limão, tangerina e frutas de caroço, nomeadamente alperce. Na boca mostra-se equilibrado e fresco, com excelente acidez complementada por sensação cítrica e mineral a preencher todo o palato. A fruta bem presente, ainda que delicada, completa este conjunto leve mas estruturado. Irá evoluir bem em garrafa.

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.

Engarrafado a janeiro de 2022.

Características climáticas da colheita de 2021

No inverno de 2021 choveu quanto bastasse, sobretudo em fevereiro, para abastecer as reservas hídricas até junho, altura em que, atipicamente, também se registaram níveis significativos de precipitação. A primavera revelou-se amena, à excepção de abril, que registou temperaturas mais altas que o normal. O verão começou a trazer dias quentes em julho, os quais se intensificaram bastante em agosto, mês em que apesar de um curto período de chuva o calor acelerou os processos de maturação das uvas, tendo a vindima iniciado a 25 de agosto. Algumas chuvas em setembro ameaçaram ainda um bom desenrolar da vindima, mas felizmente não tiveram grande impacto, nesta colheita que originou vinhos particularmente frescos e de teor alcoólico mais baixo que os anos anteriores. A vindima do Avesso iniciou-se a 8 de setembro.

CARACTERÍSTICAS

Produtor A&D WINES
Região Minho
Castas Avesso
Tipo de solo Granítico
Altitude 190m - 260m
Vinhas Em cordão simples
Vinhas por Ha 3000
Sistema de poda Royat
Data de vindima Setembro 2021
Sistema de vindima Manual
Maloláctica Não
Fermentação Cubas de aço inoxidável
Engarrafado Janeiro 2022
Vinho certificado biológico

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 21,4 g/dm³
Título alcoométrico 13% vol.
Acidez total 6,4 g/dm³
Acidez volátil 0,40 g/dm³
PH 3,19
Dióxido de enxofre livre 23 mg/dm³
Dióxido de enxofre total 56 g/dm³



SERVIR
10°-12°



PEIXE GORDO
COMIDA ASIÁTICA



CORTIÇA



GARRAFA
BORGONHA



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



INTERVENÇÃO
MÍNIMA