

A&D WINES

MONÓLOGO AVESSO 2022 [PT]



www.andwines.pt

Monólogo

A gama Monólogo é composta por vinhos monovarietais 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 adega limita-se ao acompanhamento dum processo saudável de fermentação natural.

Monólogo Avesso 2022

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

Nariz expressivo com aromas florais, nomeadamente flores brancas, pimentas e um lado vegetal. Na boca apresenta-se vibrante, com acidez e mineralidade em disputa, prevalecendo notas de fruta de caroço e algum tropical num conjunto com corpo médio e final envolvente.

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.

Características climáticas da colheita de 2022

O Inverno foi atipicamente seco e quente, tendo novembro registado temperaturas de 20°C. A falta de chuva facilitou o desenvolvimento vegetativo bem como as tarefas de poda e limpeza. A fraca precipitação manteve-se até à Primavera. Em março houve uma recuperação dos níveis de precipitação, assim como na segunda semana de abril, que apesar de chuvas intensas não evitou a situação de seca moderada. Um número suficiente de horas de frio promoveu bom abrolhamento das videiras. Em maio, a alternância de períodos de chuva, frio e sol descoberto obrigaram a intervenções preventivas relativamente ao míldio. O Verão foi bastante quente, com períodos de calor intenso que se prolongaram de junho a agosto. A utilização cirúrgica de rega preveniu o stress hídrico das vinhas. Um mês mais fresco de setembro, com alguma precipitação, veio aliviar o stress hídrico das videiras, grande parte das quais já vindimadas por esta altura. A vindima do Avesso começou a 30 de agosto.

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 Agosto 2022
Sistema de vindima Manual
Maloláctica Não
Fermentação Cubas de aço inoxidável
Engarrafado Janeiro 2023
Vinho certificado biológico

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 23,5 g/dm³
Título alcoométrico 12,5% vol.
Acidez total 6,8 g/dm³
Acidez volátil 0,37 g/dm³
PH 3,18
Dióxido de enxofre livre 29 mg/dm³
Dióxido de enxofre total 74 g/dm³



SERVIR
10°-12°



PEIXE GORDO
COMIDA ASIÁTICA



CORTIÇA



GARRAFA
BORGONHA



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



INTERVENÇÃO
MÍNIMA