

A&D WINES

MONÓLOGO AVESSO 2024 [PT]



www.andwines.pt

Monólogo

A gama Monólogo é composta por vinhos monovariais 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 Aveso 2024

Produzido na Quinta de Santa Teresa, com uvas da parcela P24, este Monólogo é um vinho com boa estrutura, aromas delicados e acidez bem integrada.

Notas de prova

Nariz expressivo relevando fruta branca e citrinos, com vertente vegetal típica da casta também pronunciada. Na boca apresenta-se vibrante, acidez e mineralidade refrescando o conjunto onde predominam notas de fruto de caroço e algum tropical.

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.

Cacterísticas climáticas da colheita de 2024

No inverno choveu abundantemente, sobretudo em fevereiro e março, beneficiando o abastecimento das reservas hídricas. A primavera revelou-se favorável às condições fitossanitárias da vinha, apesar de algo instável, sobretudo em abril, que registou temperaturas máximas muito altas mas também dias atipicamente frios. Durante o verão as temperaturas e precipitação médias acompanharam a normal climatológica, promovendo uma boa maturação das uvas. Agosto e Setembro foram relativamente quentes mas assistidos por amplitudes térmicas largas com noites frescas, permitindo manter a frescura e acidez dos vinhos, tendo a vindima iniciado a 26 de Agosto e a vindima de Arinto a 9 de Setembro.

CARACTERÍSTICAS

Produtor A&D WINES
Região Vinho Verde
Castas Aveso
Tipo de solo Granítico
Altitude 190m - 260m
Vinhas Em cordão simples
Vinhas por Ha 3000
Sistema de poda Royat
Data de vindima Setembro
Sistema de vindima Manual
Maloláctica Não
Fermentação Cubas de aço inoxidável
Engarrafado Fevereiro 2025
Vinho certificado biológico

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 20,3 g/dm³
Título alcoométrico 12,5% vol.
Acidez total 5.8 g/dm³
Acidez volátil 0,46 g/dm³
PH 3,26
Dióxido de enxofre livre 17 /dm³
Dióxido de enxofre total 59 g/dm³



SERVIR
10°-12°



AVES
QUEIJO



CORTIÇA



GARRAFA
BORGHONHA



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



INTERVENÇÃO
MÍNIMA