

**A&D WINES**

**MONÓLOGO AVESSO 2025 [PT]**



[www.andwines.pt](http://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 Avesso 2025**

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 revelando perfil tropical nomeadamente alperce com apontamentos florais. Na boca conjuga boa acidez e frescura com notas de fruta de caroço, flor sabugueiro ou macadâmia.

**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 2025**

No inverno choveu abundantemente, permitindo reposição das reservas hídricas e da humidade nos solos. A primavera húmida e chuvosa, sobretudo em Março, gerou alguns problemas de fecundação, contribuindo para menor quantidade de fruto. O verão por seu lado revelou-se muito quente e seco, com a prolongada ausência de precipitação adiantando o ciclo de maturação da vinha. No final de Agosto a descida das temperaturas e boas amplitudes térmicas permitiram maturação mais profunda e equilibrada, recuperando nas uvas a frescura almejada.

**CARACTERÍSTICAS**

**Produtor** A&D WINES  
**Região** Vinho Verde  
**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 2025  
**Sistema de vindima** Manual  
**Maloláctica** Não  
**Fermentação** Cubas de aço inoxidável  
**Engarrafado** Fevereiro 2026  
**Vinho certificado biológico**

**DADOS ANALÍTICOS**

**Extracto seco total** 15,7 g/dm<sup>3</sup>  
**Título alcoométrico** 12,3% vol.  
**Acidez total** 4.9 g/dm<sup>3</sup>  
**Acidez volátil** 0,45 g/dm<sup>3</sup>  
**PH** 3,37  
**Dióxido de enxofre livre** 16 mg/dm<sup>3</sup>  
**Dióxido de enxofre total** 50 mg/dm<sup>3</sup>

SERVIR  
10°-12°AVES  
QUEIJO

CORTIÇA

GARRAFA  
BORGONHAPRODUTO  
PREMIADOSELEÇÃO  
MANUALPRODUTO  
PORTUGALINTERVENÇÃO  
MÍNIMA