

A&D WINES

MONÓLOGO CHARDONNAY P706 2015



www.andwines.pt

MONÓLOGO CHARDONNAY P706 2015

Monólogo

A gama de vinhos "Monólogo" é constituída por vinhos monovariais produzidos em parcelas específicas da vinha, selecionadas pela sua consistente produção de uvas de qualidade superior. Pretende traduzir ano após ano o que a parcela referenciada produziu, sendo por isso vinhos onde a intervenção na adega foi limitada apenas ao acompanhamento de um saudável processo de fermentação natural.

Estas parcelas encontram-se implantadas a uma quota entre 180 e 400 metros de altitude.

As características climáticas de 2015

O Inverno de 2014 e primeiro trimestre de 2015 tiveram chuva capaz de repor os níveis de água no solo.

O segundo e terceiro trimestre foram de pouca precipitação.

As temperaturas foram superiores à média anual típica na região.

A rebentação ocorreu normalmente, seguida de floração, sem teores de humidade que permitissem o desenvolvimento de doenças.

O Verão acompanhou a tendência de não chuva, mas temperaturas máximas abaixo do habitual.

O tempo seco e luminoso do segundo trimestre, com níveis de humidade no solo aceitáveis, adiantaram as maturações em cerca de 3 semanas.

Entre 13 e 16 de Setembro ocorreu forte chuva que obrigou à suspensão da vindima.

O tempo seco e não excessivamente quente que se seguiu permitiu o desenvolvimento de compostos aromáticos bem evidentes nas vinificações com uvas colhidas após esta data.

A vindima teve lugar em Setembro, antecipada devido a uma maturação acentuada com bagos de excecional concentração de cor e sabor.

2015 será muito provavelmente um ano memorável na região.

A Vinificação

Receção das uvas na adega em caixas de 24kgs. Seleção manual seguida de desengace.

Prensagem pneumática suave.

O mosto fermentou em cubas de inox a baixa temperatura. Estabilização e filtragem ligeira.

Não foi utilizado nenhum tipo de derivado animal no processo de vinificação tornando este vinho adequado para consumidores vegan.

Um cuidado especial foi tido na vinificação, minimizando qualquer intervenção, com o propósito de produzir um vinho natural, que exprima as particularidades das parcelas de vinha, castas e clima.

Engarrafado em Março de 2016.

Monólogo Chardonnay P706 2015

O Monólogo Chardonnay P706, é um vinho monocasta cujas uvas têm proveniência na quinta dos Espinhosos.

Utilizando recurso a práticas de agricultura sustentável esta propriedade encontra-se em conversão para produção biológica.

É um vinho com uma grande expressão aromática e elegância.

Notas de prova

Cor amarelo-palha com tons cristallinos.

Tem aromas de fruta branca com um palato rico e complexo. Um final longo e agradável.

Vocacionado para a mesa!

Este vinho evoluirá bem nos próximos três a cinco anos.

CARACTERÍSTICAS

Produtor A&D WINES

Região Minho

Castas Chardonnay

Tipo de solo Granítico

Altitude 450 m

Vinhas Em cordão simples

Vinhas por Ha 3000

Sistema de poda Royat

Data de vindima 18 de Setembro 2015

Sistema de vindima Manual

Maloláctica Sim

Fermentação Cubas de aço inoxidável

Engarrafado A partir de Março 2016

Envelhecimento Não

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 25,8 g/dm³

Título alcoométrico 13,5% vol.

Acidez total 5,2 g/dm³

Acidez volátil 0,58 g/dm³

PH 3,43

Dióxido de enxofre livre 28 mg/dm³

Dióxido de enxofre total 79 mg/dm³



SERVIR
10°-12°



PEIXE
MARISCO



CORTIÇA



GARRAFA
BORGONHA



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
INTEGRADA



INTERVENÇÃO
MÍNIMA



VEGAN