

A&D WINES

MONÓLOGO CHARDONNAY P706 2019 [PT]



www.andwines.pt

Monólogo

Os Monólogo são vinhos monovarietais, produzidos a partir de parcelas selecionadas. As vinhas, em modo de produção biológico e sustentável, localizam-se entre os 180 e os 400 metros 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 Chardonnay P706 2019

Produzido na Quinta de Santa Teresa, com uvas da parcela P706, este Monólogo é um vinho monocasta de perfil complexo e elegante.

A colheita de 2018 marca o primeiro ano em que este vinho recebe o selo de certificado biológico.

Notas de prova

Este vinho revela uma agradável expressão aromática, conjugando notas vegetais, a espargos brancos e anona. No palato mostra-se vasto e redondo, sobressaindo a goiabada, pêra-abacate e fisálias. Bom volume de boca e acidez adequada.

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 filtração 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 em Fevereiro de 2020

Características climáticas da colheita de 2019

O Inverno de 2018 revelou-se bastante seco. A Primavera foi equilibrada, registando níveis médios de precipitação em Abril, os quais obrigaram a tratamentos para o mildio e oídio. As vinhas da Casa do Arrabalde registaram também, nesta altura, algumas geadas. O Verão, por sua vez, foi ameno, tendo sido registado apenas um ligeiro escaldão nas cotas inferiores da Quinta de Santa Teresa a 23 de Agosto. As noites foram tipicamente frescas. Choveu em 8 e 9 de Agosto, o que permitiu reduzir o stress hídrico, auxiliando a maturação. Tendo em conta o perfil equilibrado e mais fresco a colheita de 2019 originou vinhos ligeiramente mais ácidos e de menor graduação.

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 Setembro 2019
Sistema de vindima Manual
Maloláctica Não
Fermentação Cubas de aço inoxidável
Engarrafado Fevereiro 2020
Envelhecimento Não
Vinho certificado biológico

**DADOS ANALÍTICOS**

Extracto seco total 21,4 g/dm³
Título alcoométrico 13 % vol.
Acidez total 6,4 g/dm³
Acidez volátil 0,49 g/dm³
PH 3,30
Dióxido de enxofre livre 12 mg/dm³
Dióxido de enxofre total 68 g/dm³

SERVIR
10°-12°PEIXE GORDO
AVES

CORTIÇA

GARRAFA
BORGONHAPRODUTO
PREMIADOSELEÇÃO
MANUALPRODUTO
PORTUGALPRODUÇÃO
BIOLÓGICAINTERVENÇÃO
MÍNIMA

VEGAN