

**A&D WINES**

**MONÓLOGO CHARDONNAY P706 2021 [PT]**



[www.andwines.pt](http://www.andwines.pt)

**Monólogo**

Os Monólogos são vinhos monovariaetais, produzidos a partir de parcelas selecionadas. As vinhas, em modo de produção biológico e sustentável, localizam-se entre os 190 e os 540 metros de altitude. O objetivo dos Monólogos é transmitir, a cada ano, a expressão individual de cada uma destas castas e parcelas. Assim, a intervenção na adegas limita-se ao acompanhamento dum processo saudável de fermentação natural.

**Monólogo Chardonnay P706 2021**

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**

Muito fresco no aroma, sobressaem notas vegetais como erva-doce e fisálias. Na boca evidencia fruta verde, pêra-rocha e pedra molhada, num conjunto pleno de frescura e vivacidade, a acidez conferindo ao vinho comprimento de boca.

**Processo de vinificação**

Receção das uvas na adega em caixas de 24kgs. Seleção manual seguida de desengace, maceração pelicular e prensaagem 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 março de 2022.

**Características climáticas da colheita de 2021**

No inverno de 2021 choveu quanto bastasse, sobretudo em fevereiro, para abastecer as reservas hídricas até junho, altura em que, atipicamente, também se registaram níveis significativos de precipitação. A primavera revelou-se amena, à excepção de abril, que registou temperaturas mais altas que o normal. O verão começou a trazer dias quentes em julho, os quais se intensificaram bastante em agosto, mês em que apesar de um curto período de chuva o calor acelerou os processos de maturação das uvas, tendo a vindima iniciado a 25 de Agosto. Algumas chuvas em setembro ameaçaram ainda um bom desenrolar da vindima, mas felizmente não tiveram grande impacto, nesta colheita que originou vinhos particularmente frescos e de teor alcoólico mais baixo que os anos anteriores. A vindima do Chardonnay iniciou-se a 1 de setembro.

**CARACTERÍSTICAS**

Produtor A&D WINES

Região Minho

Castas Chardonnay

Tipo de solo Granítico

Altitude 440m - 520m

Vinhas Em cordão simples

Vinhas por Ha 3000

Sistema de poda Royat

Data de vindima Setembro 2021

Sistema de vindima Manual

Maloláctica Não

Fermentação Cubas de aço inoxidável

Engarrafado Março 2022

Vinho certificado biológico

**DADOS ANALÍTICOS**

Extracto seco total 21,4 g/dm<sup>3</sup>

Título alcoométrico 12,5 % vol.

Acidez total 6,5 g/dm<sup>3</sup>

Acidez volátil 0,24 g/dm<sup>3</sup>

PH 3,24

Dióxido de enxofre livre 22 mg/dm<sup>3</sup>

Dióxido de enxofre total 48 g/dm<sup>3</sup>



SERVIR  
10°-12°



CARNES BRANCAS  
QUEIJS



CORTIÇA



GARRAFA  
BORGONHA



PRODUTO  
PREMIADO



SELEÇÃO  
MANUAL



PRODUTO  
PORTUGAL



INTERVENÇÃO  
MÍNIMA