

A&D WINES

MONÓLOGO CHARDONNAY 2022 [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 adegas limita-se ao acompanhamento dum processo saudável de fermentação natural.

Monólogo Chardonnay 2022

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

No nariz mostra o lado frutado da casta, evidenciando frutas de caroço, marmelo, e algum floral. Na boca mostra excelente volume, com acidez e frescura equilibrando o caráter redondo do vinho. Final fresco e suculento.

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.

Características climáticas da colheita de 2022

O inverno foi atipicamente seco e quente, tendo novembro registado temperaturas de 20°C. A falta de chuva facilitou o desenvolvimento vegetativo bem como as tarefas de poda e limpeza. A fraca precipitação manteve-se até à Primavera. Em março houve uma recuperação dos níveis de precipitação, assim como na segunda semana de abril, que apesar de chuvas intensas não evitou a situação de seca moderada. Um número suficiente de horas de frio promoveu bom abrolhamento das videiras. Em maio, a alternância de períodos de chuva, frio e sol descoberto obrigaram a intervenções preventivas relativamente ao mildio. O Verão foi bastante quente, com períodos de calor intenso que se prolongaram de junho a agosto. A utilização cirúrgica de rega preveniu o stress hídrico das vinhas. Um mês mais fresco de setembro, com alguma precipitação, veio aliviar o stress hídrico das videiras, grande parte das quais já vindimadas por esta altura. A vindima do Chardonnay começou a 27 de agosto.

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 Agosto 2022

Sistema de vindima Manual

Maloláctica Não

Fermentação Cubas de aço inoxidável

Engarrafado Janeiro 2023

Vinho certificado biológico

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 23,2 g/dm³

Título alcoométrico 12,5 % vol.

Acidez total 7,5 g/dm³

Acidez volátil 0,34 g/dm³

PH 3,16

Dióxido de enxofre livre 18 mg/dm³

Dióxido de enxofre total 59 g/dm³



SERVIR
10°-12°



CARNES BRANCAS
QUEIJS



CORTIÇA



GARRAFA
BORGONHA



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



INTERVENÇÃO
MÍNIMA