

A&D WINES

MONÓLOGO CHARDONNAY 2023 [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 Monólogos 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 2023

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 apresenta notas limonadas e de frutas mais maduras, como goaiba. No palato evidencia carácter tipicamente redondo, notas de marmelo, a frescura e a gordura equilibrando-se no conjunto.

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 filtra-

gem 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 2023

No inverno de 2022 choveu abundantemente, abastecendo as reservas hídricas. A primavera revelou-se bastante volátil, sobretudo em abril, que registou frequentes variações de temperatura e precipitação. A precipitação muito acima da média em junho favoreceu condições para aparecimento de doenças e obrigou à realização de tratamentos preventivos, num verão que se revelou desafiante a nível de doenças e escaldões. Os dias mais quentes começaram em julho, intensificando-se em agosto, onde as temperaturas foram superior à média, apesar de não tanto como no ano anterior. Registaram-se algumas chuvas no início de setembro. Vindima do Chardonnay iniciou-se a 24 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 2023
Sistema de vindima Manual
Maloláctica Não
Fermentação Cubas de aço inoxidável
Engarrafado Janeiro 2024
Vinho certificado biológico

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 23,5 g/dm³
Título alcoométrico 12,5 % vol.
Acidez total 5,0 g/dm³
Acidez volátil 0,60 g/dm³
PH 3,50
Dióxido de enxofre livre 21 mg/dm³
Dióxido de enxofre total 60 g/dm³



SERVIR
10°-12°



CARNES BRANCAS
QUEIJS



CORTIÇA



GARRAFA
BORGONHA



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



INTERVENÇÃO
MÍNIMA