

A&D WINES

MONÓLOGO CHARDONNAY 2024 [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 adega limita-se ao acompanhamento dum processo saudável de fermentação natural.

Monólogo Chardonnay 2024

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

Perfil vertical com aromas de pedra molhada e tomilho. No palato mostra-se mineral suculento, a acidez vibrante entreligando com alguma num conjunto de grande frescura.

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 filtragem 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.

Cacterísticas climáticas da colheita de 2024

No inverno choveu abundantemente, sobretudo em fevereiro e março, beneficiando o abastecimento das reservas hídricas. A primavera revelou-se favorável às condições fitossanitárias da vinha, apesar de algo instável, sobretudo em abril, que registou temperaturas máximas muito altas mas também dias atipicamente frios. Durante o verão as temperaturas e precipitação médias acompanharam a normal climatológica, promovendo uma boa maturação das uvas. Agosto e Setembro foram relativamente quentes mas assistidos por amplitudes térmicas largas com noites frescas, permitindo manter a frescura e acidez dos vinhos, tendo a vindima iniciado a 26 de Agosto e a vindima de Arinto a 9 de Setembro.

CARACTERÍSTICAS

Produtor A&D WINES
Região Vinho Verde
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
Sistema de vindima Manual
Maloláctica Não
Fermentação Cubas de aço inoxidável
Engarrafado Fevereiro 2025
Vinho certificado biológico

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 22,7 g/dm³
Título alcoométrico 12,5% vol.
Acidez total 6.7 g/dm³
Acidez volátil 0,41 g/dm³
PH 3,19
Dióxido de enxofre livre 17 mg/dm³
Dióxido de enxofre total 59 g/dm³



SERVIR
10°-12°



AVES
QUEIJOS



CORTIÇA



GARRAFA
BORGHONHA



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



INTERVENÇÃO
MÍNIMA