

A&D WINES

MONÓLOGO SAUVIGNON BLANC P704 2021 [PT]



www.andwines.pt

Monólogo

Os Monólogos são vinhos monovarietais, 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.

Monólogo Sauvignon Blanc P704 2021

Produzido na Quinta dos Espinhosos, este Monólogo é um vinho monocasta de perfil requintado, que revela frescura e um aroma complexo.

Notas de prova

Exuberante no nariz, evidencia uma vertente vegetal com notas de espargos, ervas frescas e pimento verde. Na boca a acidez empresta verticalidade ao bom volume de boca num conjunto bem expressivo e refrescante.

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 vinifi-

cação, minimizando qualquer intervenção, com o propósito de produzir um vinho que exprima bem as particularidades das uvas e do terroir.

Engarrafado em janeiro 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 exceção 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 Sauvignon Blanc iniciou-se a 14 de setembro.

CARACTERÍSTICAS

Produtor A&D WINES
Região Minho
Castas Sauvignon Blanc
Tipo de solo Granítico
Altitude 460m - 540m
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 Janeiro 2022
Vinho certificado biológico

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 19,0 g/dm³
Título alcoométrico 12,5 % vol.
Acidez total 5,4 g/dm³
Acidez volátil 0,37 g/dm³
PH 3,34
Dióxido de enxofre livre 21 mg/dm³
Dióxido de enxofre total 51 g/dm³



SERVIR
10° - 12°



CARNES BRANCAS
VEGETAIS



CORTIÇA



GARRAFA
BORGONHA



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



INTERVENÇÃO
MÍNIMA