

A&D WINES

MONÓLOGO SAUVIGNON BLANC P704 2018 [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 180 e os 400 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 2018

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

Notas de prova

Este vinho exibe um perfil aromático muito agradável, revelando notas vegetais como folhas de figueira e louro. No palato mostra-se equilibrado, com corpo, cremosidade e uma boa acidez a refrescar o conjunto. Final de boca elegante e comedido. Irá evoluir bem em garrafa.

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 deri-

vado 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 Fevereiro de 2019

Características climáticas da colheita de 2018

O Inverno de 2017 foi relativamente seco. Contudo, esta tendência inverteu completamente durante a Primavera de 2018, que registou níveis de precipitação em Março e Abril muito superiores aos valores normais para estes meses. Estas chuvas obrigaram à aplicação de tratamentos para o míldio e o oídio. Registamos igualmente, no início de Março, a queda de granizo na Casa do Arrabalde e Quinta dos Espinhosos, o que veio prejudicar o rendimento de algumas parcelas.

O Verão, por sua vez, caracterizou-se por ser quente e seco, tendo as temperaturas médias em Agosto e Setembro sido bastante superiores às suas médias anuais. Apesar do calor intenso, as vinhas desta propriedade suportaram bem a estação, não registando qualquer problema.

A vindima desta colheita iniciou-se cedo, resultado do verão quente, tendo a vindima desta parcela começado a 17 de Setembro.

CARACTERÍSTICAS

Produtor A&D WINES

Região Minho

Castas Sauvignon Blanc

Tipo de solo Granítico

Altitude 450 m

Vinhas Em cordão simples

Vinhas por Ha 3000

Sistema de poda Royat

Data de vindima Setembro 2018

Sistema de vindima Manual

Maloláctica Não

Fermentação Cubas de aço inoxidável

Engarrafado Fevereiro 2019

Envelhecimento Não

Vinho certificado biológico

**DADOS ANALÍTICOS**

Extracto seco total 20,3 g/dm³

Título alcoométrico 13 % vol.

Acidez total 6,8 g/dm³

Acidez volátil 0,64 g/dm³

PH 3,24

Dióxido de enxofre livre 9 mg/dm³

Dióxido de enxofre total 50 g/dm³



SERVIR
10°-12°



PEIXE GORDO
AVES



CORTIÇA



GARRAFA
BORGONHA



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
BIOLÓGICA



INTERVENÇÃO
MÍNIMA



VEGAN