

A&D WINES

MONÓLOGO SAUVIGNON BLANC P704 2019 [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 2019

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 exuberante, destacando notas de espargos brancos, maçã smith e folha de figueira. No palate encontramos cremosidade, goiaba, espargos e manga verde, com boa acidez a refrescar o conjunto. 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 prensaagem 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.

Engarrafado em Fevereiro de 2020

Características climáticas da colheita de 2019

O Inverno de 2018 revelou-se bastante seco. A Primavera foi equilibrada, registando níveis médios de precipitação em Abril, os quais obrigaram a tratamentos para o míldio e oídio. As vinhas da Casa do Arrabalde registaram também, nesta altura, algumas geadas. O Verão, por sua vez, foi ameno, tendo sido registado apenas um ligeiro escaidão nas cotas inferiores da Quinta de Santa Teresa a 23 de Agosto. As noites foram tipicamente frescas. Choveu em 8 e 9 de Agosto, o que permitiu reduzir o stress hídrico, auxiliando a maturação. Tendo em conta o perfil equilibrado e mais fresco a colheita de 2019 originou vinhos ligeiramente mais ácidos e de menor graduação.

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 2019
Sistema de vindima Manual
Maloláctica Não
Fermentação Cubas de aço inoxidável
Engarrafado Fevereiro 2020
Envelhecimento Não
Vinho certificado biológico

**DADOS ANALÍTICOS**

Extracto seco total 25,5 g/dm³
Título alcoométrico 13 % vol.
Acidez total 6,1 g/dm³
Acidez volátil 0,45 g/dm³
PH 3,24
Dióxido de enxofre livre 41 mg/dm³
Dióxido de enxofre total 105 g/dm³



SERVIR
10°-12°



PEIXE GORDO
AVES



CORTIÇA



GARRAFA
BORGONHA



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
BIOLÓGICA



INTERVENÇÃO
MÍNIMA



VEGAN