

**A&D WINES**

**MONÓLOGO SAUVIGNON BLANC P704 2019 [PT]**



[www.andwines.pt](http://www.andwines.pt)

**Monólogo**

Os Monólogo 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 Monólogo 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 escação 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/dm<sup>3</sup>  
Título alcoométrico 13 % vol.  
Acidez total 6,1 g/dm<sup>3</sup>  
Acidez volátil 0,45 g/dm<sup>3</sup>  
PH 3,24  
Dióxido de enxofre livre 41 mg/dm<sup>3</sup>  
Dióxido de enxofre total 105 g/dm<sup>3</sup>



SERVIR  
10°-12°



PEIXE GORDO  
AVES



CORTIÇA



GARRAFA  
BORGONHA



PRODUTO  
PREMIADO



SELEÇÃO  
MANUAL



PRODUTO  
PORTUGAL



PRODUÇÃO  
BIOLÓGICA



INTERVENÇÃO  
MÍNIMA



VEGAN