

**A&D WINES**

QUINTA DE SANTA TERESA – AVESSO 2019 [PT]



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

**Quinta de Santa Teresa –  
Avesso unfiltered 2019**

O Quinta de Santa Teresa nasce a partir da vontade de produzir um Avesso com extração prolongada e não filtrado, a partir duma cuba selecionada para o efeito. Este método de vinificação permite obter um vinho com um elemento rústico mas que preserva a elegância, excelente volume de boca e grande potencial gastronómico.

As vinhas de Avesso que entram neste vinho encontram-se entre os 180 e 400 metros de altitude. A intervenção na adega limita-se ao acompanhamento dum processo saudável de fermentação natural.

**Notas de prova**

Este vinho revela aromas notas cítricas e algum floral, como tília ou flor de laranjeira. Na boca revela bom volume de boca, com peso e força no médio-palato. Um vinho bem limado, que se vai afunilando e refinando na boca, começando com uma certa rusticidade mas acabando suave e elegante, revelando notas agradáveis de fruta de caroço. 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, sem filtragem. 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 climatéricas**

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 mildio 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 escaldão 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 Avesso  
Tipo de solo Granítico  
Altitude 200 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 Março 2020  
Envelhecimento Não



**DADOS ANALÍTICOS**

Extracto seco total 22,2 g/dm<sup>3</sup>  
Título alcoométrico 13% vol.  
Acidez total 6,8 g/dm<sup>3</sup>  
Acidez volátil 0,36 g/dm<sup>3</sup>  
PH 3,32  
Dióxido de enxofre livre 30 mg/dm<sup>3</sup>  
Dióxido de enxofre total 93 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