



**Quinta de Santa Teresa – Avesso unfiltered**

Este vinho nasce a partir da vontade de produzir um Avesso com extração prolongada e não filtrado. Assim, é vinificado em inox para, através de um estágio prolongado sobre as borras finas, obter um vinho elegante e estruturado, num perfil sério e de amplo potencial gastronómico.

**Notas de prova**

Nariz com expressão vibrante onde predominam notas cítricas, maçã verde e leve tropical.

A frescura interliga com a cremosidade do vinho num conjunto guloso onde predomina excelente expressão de fruta branca e notas florais. Final persistente.

**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.

**Características climáticas da colheita de 2022**

O Inverno foi atipicamente seco e quente, tendo novembro registado temperaturas de 20°C. A falta de chuva facilitou o desenvolvimento vegetativo bem como as tarefas de poda e limpeza. A fraca precipitação manteve-se até à Primavera. Em março houve uma recuperação dos níveis de precipitação, assim como na segunda semana de abril, que apesar de chuvas intensas não evitou a situação de seca moderada. Um número suficiente de horas de frio promoveu bom abrolhamento das videiras. Em maio, a alternância de períodos de chuva, frio e sol descoberto obrigaram a intervenções preventivas relativamente ao míldio. O Verão foi bastante quente, com períodos de calor intenso que se prolongaram de junho a agosto. A utilização cirúrgica de rega preveniu o stress hídrico das vinhas. Um mês mais fresco de setembro, com alguma precipitação, veio aliviar o stress hídrico das videiras, grande parte das quais já vindimadas por esta altura. A vindima do Avesso começou a 30 de agosto.

**CARACTERÍSTICAS**

Produtor A&D WINES  
Região Minho  
Castas Avesso  
Tipo de solo Granítico  
Altitude 190m – 260m  
Vinhas Em cordão simples  
Vinhas por Ha 3000  
Sistema de poda Royat  
Data de vindima Agosto 2022  
Sistema de vindima Manual  
Maloláctica Não  
Fermentação Cubas de aço inoxidável  
Engarrafado Maio 2023  
Vinho certificado biológico

**DADOS ANALÍTICOS**

Extracto seco total 23,5 g/dm<sup>3</sup>  
Título alcoométrico 12,5% vol.  
Acidez total 6,8 g/dm<sup>3</sup>  
Acidez volátil 0,37 g/dm<sup>3</sup>  
PH 3,18  
Dióxido de enxofre livre 29 mg/dm<sup>3</sup>  
Dióxido de enxofre total 74 g/dm<sup>3</sup>

SERVIR  
10°-12°PEIXE GORDO  
AVES

CORTIÇA

GARRAFA  
BORGONHAPRODUTO  
PREMIADOSELEÇÃO  
MANUALPRODUTO  
PORTUGALPRODUÇÃO  
INTEGRADAINTERVENÇÃO  
MÍNIMA