



**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**

Expressão aromática onde predomina fruta de caroço, citrinos e leve tropical. No palato evidencia fruta bem presente mas delicada, boa acidez, carácter sedoso e bom volume de boca num conjunto elegante, envolvente e com final de boca prolongado. 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.

**Características climáticas da colheita de 2023**

No inverno de 2022 choveu abundantemente, abastecendo as reservas hídricas. A primavera revelou-se bastante volátil, sobretudo em abril, que registou frequentes variações de temperatura e precipitação. A precipitação muito acima da média em junho favoreceu condições para aparecimento de doenças e obrigou à realização de tratamentos preventivos, num verão que se revelou desafiante a nível de doenças e escaldões. Os dias mais quentes começaram em julho, intensificando-se em agosto, onde as temperaturas foram superior à média, apesar de não tanto como no ano anterior.

Registaram-se algumas chuvas no início de setembro. Vindima do Avesso iniciou-se a 28 de Agosto.

**CARACTERÍSTICAS**

Produtor A&D WINES  
Região Vinho Verde  
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 2023  
Sistema de vindima Manual  
Maloláctica Não  
Fermentação Cubas de aço inoxidável  
Engarrafado Maio 2024  
Vinho certificado biológico

**DADOS ANALÍTICOS**

Extracto seco total 19,0 g/dm<sup>3</sup>  
Título alcoométrico 12,5% vol.  
Acidez total 5,0 g/dm<sup>3</sup>  
Acidez volátil 0,54 g/dm<sup>3</sup>  
PH 3,38  
Dióxido de enxofre livre 28,6 mg/dm<sup>3</sup>  
Dióxido de enxofre total 69 g/dm<sup>3</sup>

SERVIR  
10°-12°PEIXE GORDO  
AVES

CORTIÇA

GARRAFA  
BORGONHAPRODUTO  
PREMIADOSELEÇÃO  
MANUALPRODUTO  
PORTUGALPRODUÇÃO  
INTEGRADAINTERVENÇÃO  
MÍNIMA