



Quinta de Santa Teresa Avesso

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, polpa branca e lado vegetal. No palato mostra-se sedoso e elegante, revelando a fruta presente mas delicada, notas limonadas e pão tostado, boa acidez. Longo final de boca.

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 climáticas da colheita de 2024

No Inverno choveu abundantemente, sobretudo em fevereiro e março, beneficiando o abastecimento das reservas hídricas. A primavera revelou-se favorável às condições fitossanitárias da vinha, apesar de algo instável, sobretudo em abril, que registou temperaturas máximas muito altas mas também dias atipicamente frios. Durante o verão as temperaturas e precipitação médias acompanharam a normal climatológica, promovendo uma boa maturação das uvas. Agosto e Setembro foram relativamente quentes mas assistidos por amplitudes térmicas largas com noites frescas, permitindo manter a frescura e acidez dos vinhos.

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 2024  
Sistema de vindima Manual  
Maloláctica Não  
Fermentação Cubas de aço inoxidável  
Engarrafado Junho 2025  
Vinho certificado biológico

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 20,3 g/dm³  
Título alcoométrico 12,5 % vol  
Acidez total 5,8 g/dm³  
Acidez volátil 0,46 g/dm³  
PH 3,26  
Dióxido de enxofre livre 44mg/dm³  
Dióxido de enxofre total 98 g/dm³



SERVIR  
10°-12°



PEIXE GORDO  
AVES



CORTIÇA



GARRAFA  
BORGONHA



PRODUTO  
PREMIADO



SELEÇÃO  
MANUAL



PRODUTO  
PORTUGAL



INTERVENÇÃO  
MÍNIMA