

A&D WINES

QUINTA DE SANTA TERESA AVESSO 2024 [PT]



www.andwines.pt

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 lodo 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 veganos.

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 atípicamente frios. Durante o verão as temperaturas e precipitação médias acompanharam a normalidade 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
Vinhos Em cordão simples
Vinhos 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
BURGONHAPRODUTO
PREMIADOSELEÇÃO
MANUALPRODUTO
PORTUGALINTERVENÇÃO
MINIMA