



**Esculpido**

O nome esculpido surgiu da imagem impressionante de algumas vides velhas, autênticas esculturas vivas, polidas e afinadas pela passagem do tempo.

O "Esculpido" é um vinho produzido com as uvas destas mesmas vides de avesso, existentes na Quinta de Santa Teresa.

A maior parte destas vinhas situam-se a partir da cota média da propriedade, entre os 200 e 350 mts de altitude.

Este vinho pretende fazer jus à grande qualidade das uvas destas vinhas, sendo produzido em modo biológico e recurso a métodos tradicionais.

**Notas de prova**

No nariz este vinho revela excelente equilíbrio entre frescura e uma madeira bem integrada, evidenciando notas de frutos secos e gengibre. No palato revela carátér e elegância, num perfil aveludado, com notas de avelã, frutos de árvore, como maçã, e algum citrino. Irá evoluir bem em garrafa.

**Processo de vinificação**

Receção das uvas na adega em caixas de 24kgs. Seleção manual seguida de desengaçe, maceração pelicular e prensagem pneumática suave.

O mosto fermentou em barricas de carvalho francês, tendo estagiado no mesmo cerca de um ano. Estabilização e engarrafamento.

É um vinho adequado a consumidores Vegan, uma vez que toda a vinificação foi conduzida sem incorporação de qualquer aditivo animal ou outro para além de pequena dose de sulfitos.

Engarrafado em Dezembro 2019

**Cacterísticas climáticas da colheita de 2018**

O Inverno de 2017 foi relativamente seco. Contudo, esta tendência inverteu completamente durante a Primavera de 2018, que registou níveis de precipitação em Março e Abril muito superiores aos valores normais para estes meses. Estas chuvas obrigaram à aplicação de tratamentos para o mildio e o oídio.

O Verão, por sua vez, caracterizou-se por ser quente e seco, tendo as temperaturas médias em Agosto e Setembro sido bastante superiores às suas médias anuais. Apesar do calor intenso, a generalidade das vinhas suportou bem a estação, tendo apenas algumas parcelas registado escaldões na primeira semana de Agosto.

A vindima desta colheita iniciou-se cedo, resultado do verão quente, tendo a vindima das uvas para o Esculpido começado a 4 de Setembro.

**CARACTERÍSTICAS**

Produtor A&D WINES  
 Região Minho  
 Castas Avesso  
 Tipo de solo Granítico  
 Altitude 250 m  
 Vinhas Em cordão simples  
 Vinhas por Ha 3000  
 Sistema de poda Royat  
 Data de vindima Setembro 2018  
 Sistema de vindima Manual  
 Maloláctica Não  
 Fermentação Barril de madeira  
 Engarrafado Dezembro 2019  
 Envelhecimento 1 ano

**DADOS ANALÍTICOS**

Extracto seco total 21,9 g/dm<sup>3</sup>  
 Título alcoométrico 13% vol.  
 Acidez total 6,8 g/dm<sup>3</sup>  
 Acidez volátil 0,48 g/dm<sup>3</sup>  
 PH 3,21  
 Dióxido de enxofre livre 39 mg/dm<sup>3</sup>  
 Dióxido de enxofre total 109 g/dm<sup>3</sup>



SERVIR 10°-12°



PEIXE MARISCO



CORTIÇA



GARRAFA BORGONHA



PRODUTO PREMIADO



SELEÇÃO MANUAL



PRODUTO PORTUGAL



PRODUÇÃO INTEGRADA



INTERVENÇÃO MÍNIMA



VEGAN