



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 190 e 300 metros 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 apresenta-se elegante e complexo, evidenciando notas de fruta branca, especiarias e frutos secos. No palato mostra perfil de corpo aveludado, com concentração e salinidade. Notas de gengibre, fruta de caroço e leve toque vegetal, sempre com a madeira bem casada. Final suculento e persistente. Irá evoluir bem em garrafa.

Processo de vinificação

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

O mosto fermentou em barricas de car-

valho 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 março 2022.

Cacterísticas climáticas da colheita de 2020

O Inverno de 2019 revelou-se bastante seco. A Primavera foi equilibrada, registando níveis médios de precipitação em Abril, os quais obrigaram a tratamentos para o míldio e oídio. As vinhas da Casa do Arrabalde registaram também, nesta altura, algumas geadas. O Verão, por sua vez, foi ameno, tendo sido registado apenas um ligeiro escaldão nas cotas inferiores da Quinta de Santa Teresa a 23 de agosto. As noites foram tipicamente frescas. Choveu em 8 e 9 de agosto, o que permitiu reduzir o stress hídrico, auxiliando a maturação. Tendo em conta o perfil equilibrado e mais fresco a colheita de 2020 originou vinhos ligeiramente mais ácidos e de menor graduação.

CARACTERÍSTICAS

Produtor A&D WINES
 Região Minho
 Castas Avesso
 Tipo de solo Granítico
 Altitude 190m -300m
 Vinhas Em cordão simples
 Vinhas por Ha 3000
 Sistema de poda Royat
 Data de vindima Setembro 2020
 Sistema de vindima Manual
 Maloláctica Não
 Fermentação Barril de madeira
 Engarrafado Março 2022
 Vinho certificado biológico

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 22,9 g/dm³
 Título alcoométrico 13,5% vol.
 Acidez total 6,3 g/dm³
 Acidez volátil 0,52 g/dm³
 PH 3,30
 Dióxido de enxofre livre 22 mg/dm³
 Dióxido de enxofre total 81 g/dm³



SERVIR 10°-12°



PEIXE MARISCOS



CORTIÇA



GARRAFA BORGONHA



PRODUTO PREMIADO



SELEÇÃO MANUAL



PRODUTO PORTUGAL



PRODUÇÃO INTEGRADA



INTERVENÇÃO MÍNIMA