



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 apresenta-se complexo, com notas de especiarias e frutos secos (ave-lã) temperadas pela tosta da madeira. No palato mostra-se ainda jovem, com a madeira e acidez em integração. Notas de fruta de caroço, tomilho e gengibre num perfil aveludado, com lado salino e vocação gastronómica. Prefere corpos largos. Evoluirá 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 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.

Características climáticas da colheita de 2021

No inverno de 2021 choveu quanto bastasse, sobretudo em fevereiro, para abastecer as reservas hídricas até junho, altura em que, atipicamente, também se registaram níveis significativos de precipitação. A primavera revelou-se amena, à excepção de abril, que registou temperaturas mais altas que o normal. O verão começou a trazer dias quentes em julho, os quais se intensificaram bastante em agosto, mês em que apesar de um curto período de chuva o calor acelerou os processos de maturação das uvas, tendo a vindima iniciado a 25 de agosto. Algumas chuvas em setembro ameaçaram ainda um bom desenrolar da vindima, mas felizmente não tiveram grande impacto, nesta colheita que originou vinhos particularmente frescos e de teor alcoólico mais baixo que os anos anteriores.

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 2021
 Sistema de vindima Manual
 Maloláctica Não
 Fermentação Barril de madeira
 Engarrafado Maio 2023
 Vinho certificado biológico

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 21,1 g/dm³
 Título alcoométrico 13% vol.
 Acidez total 6,6 g/dm³
 Acidez volátil 0,63 g/dm³
 PH 3,22
 Dióxido de enxofre livre 28 mg/dm³
 Dióxido de enxofre total 103 g/dm³



SERVIR 10°-12°



PEIXE MARISCO



CORTIÇA



GARRAFA BORGONHA



PRODUTO PREMIADO



SELEÇÃO MANUAL



PRODUTO PORTUGAL



PRODUÇÃO INTEGRADA



INTERVENÇÃO MÍNIMA