



Esculpido 2022

LO 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 aroma apresenta-se elegante e multi-dimensional, evidenciando notas de fruta branca, especiarias e frutos secos. No palato encontramos perfil denso e textura aveludada, triangulando mineralidade, fruta e salinidade. Notas de fruta de caroço, gengibre e leve toque vegetal, a madeira bem casada. Final suculento e persistente. Irá evoluir bem em garrafa.

Processo de vinificação

Receção das uvas na adegas em caixas de 24kgs. Seleção manual seguida de desengate, 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.

Características climáticas da colheita de 2022

Inverno foi atipicamente seco e quente, tendo novembro registado temperaturas de 20°C. A falta de chuva facilitou o desenvolvimento vegetativo bem como as tarefas de poda e limpeza. A fraca precipitação manteve-se até à Primavera. Em março houve uma recuperação dos níveis de precipitação, assim como na segunda semana de abril, que apesar de chuvas intensas não evitou a situação de seca moderada. Um número suficiente de horas de frio promoveu bom abrolhamento das videiras. Em maio, a alternância de períodos de chuva, frio e sol descoberto obrigaram a intervenções preventivas relativamente ao míldio. O Verão foi bastante quente, com períodos de calor intenso que se prolongaram de junho a agosto. A utilização cirúrgica de rega preveniu o stress hídrico das vinhas. Um mês mais fresco de setembro, com alguma precipitação, veio aliviar o stress hídrico das videiras, grande parte das quais já vindimadas por esta altura.

CARACTERÍSTICAS

Produtor A&D WINES
 Região Vinho Verde
 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
 Sistema de vindima Manual
 Maloláctica Não
 Fermentação Barril de madeira
 Engarrafado Julho 2024
 Vinho certificado biológico

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 22,9 g/dm³
 Título alcoométrico 13 % vol.
 Acidez total 6.3 g/dm³
 Acidez volátil 0,57 g/dm³
 PH 3,26
 Dióxido de enxofre livre 15 mg/dm³
 Dióxido de enxofre total 75 g/dm³



SERVIR
10°-12°



AVES
QUEIJOS



CORTIÇA



GARRAFA
BORGONHA



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



INTERVENÇÃO
MÍNIMA