



Esculpido 2023

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 revela excelente equilíbrio entre complexidade, frescura e uma madeira bem integrada, evidenciando notas salinas, manteiga fresca, frutos de pomar e pedra molhada. No palato revela-se rico e elegante. Notas minerais, de avelã, frutos de caroço, e citrinos. Final persistente e longo acompanhado por uma acidez firme.

Processo de vinificação

Receção das uvas na adega em caixas de 24kgs. Seleção manual seguida de desengaço, 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.

Cacterísticas climáticas da colheita de 2023

No inverno de 2022 choveu abundantemente, abastecendo as reservas hídricas. A primavera revelou-se bastante volátil, sobretudo em abril, que registou frequentes variações de temperatura e precipitação. A precipitação muito acima da média em junho favoreceu condições para aparecimento de doenças e obrigou à realização de tratamentos preventivos, num verão que se revelou desafiante a nível de doenças e escaldões. Os dias mais quentes começaram em julho, intensificando-se em agosto, onde as temperaturas foram superior à média, apesar de não tanto como no ano anterior. Registaram-se algumas chuvas no início de setembro. Vindima do Avesso iniciou-se a 28 de Agosto.

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 2023
Sistema de vindima Manual
Maloláctica Não
Fermentação Barril de madeira
Engarrafado Julho 2025
Vinho certificado biológico

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 21,4 g/dm³
Título alcoométrico 13 % vol.
Acidez total 6,7 g/dm³
Acidez volátil 0,44 g/dm³
PH 3,29
Dióxido de enxofre livre 26 mg/dm³
Dióxido de enxofre total 120 g/dm³



SERVIR
10-12°



AVES
QUEIJOS



CORTIÇA



GARRAFA
BURGONHA



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



INTERVENÇÃO
MÍNIMA