



## 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 desengace, 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. Vendima 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/dm<sup>3</sup>  
Título alcoométrico 13 % vol.  
Acidez total 6.7 g/dm<sup>3</sup>  
Acidez volátil 0,44 g/dm<sup>3</sup>  
PH 3,29  
Dióxido de enxofre livre 26 mg/dm<sup>3</sup>  
Dióxido de enxofre total 120 g/dm<sup>3</sup>



SERVIR  
10°-12°



AVES  
QUEIJOS



CORTIÇA



GARRAFA  
BORGONHA



PRODUTO  
PREMIADO



SELEÇÃO  
MANUAL



PRODUTO  
PORTUGAL



INTERVENÇÃO  
MÍNIMA