



PRIMEIRA EDIÇÃO
Nº 1075 / 1175

QUINTA DE
SANTA TERESA
ORGANIC VINEYARDS



BAIXÃO, PORTUGAL

ESSÊNCIA

PRIMEIRA EDIÇÃO

2020
AVESSO



Quinta de Santa Teresa Essência 2020

Este vinho, fermentado e estagiado em madeira, conjuga a acidez e frescura da casta Avesso com um caráter redondo resultante das 16 gramas de açúcar residual que contém.

Notas de prova

De cor dourada, apresenta nariz expressivo com notas de especiarias e fruta madura como alperce ou marmelo. Na boca encontramos untuosidade e volume, a que se juntam uma acidez vibrante, equilibrando a doçura natural do vinho. Notas de gengibre e fruta cristalizada. Final guloso e persistente.

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.

Engarrafado em agosto 2021.

Características climáticas da colheita de 2020

O Inverno de 2019 revelou-se seco, com níveis de precipitação bastante abaixo da média. Na Primavera as temperaturas foram relativamente altas durante abril e maio, tendo-se registado igualmente muita chuva na segunda quinzena de abril, invertendo a tendência, o que foi importante para abastecer as reservas hídricas das vinhas. O Verão registou temperaturas médias bastante acima do normal sobretudo desde 22 de junho até 10 de agosto, um Verão quente e seco, com vinhas em stress hídrico até que uma forte e anormal precipitação ocorreu entre 16 e 20 de agosto, acelerando a maturação das uvas e provocando uma queda abrupta da acidez. A vindima do Avesso iniciou-se bastante cedo, a 4 de setembro.

CARACTERÍSTICAS

- Produtor A&D WINES
- Região Minho
- Castas Avesso
- Tipo de solo Granítico
- Altitude 190m - 260 m
- Vinhas Em cordão simples
- Vinhas por Ha 3000
- Sistema de poda Royat
- Data de vindima Setembro 2020
- Sistema de vindima Manual
- Maloláctica Não
- Fermentação Barrica de madeira
- Engarrafado Agosto 2021
- Vinho certificado biológico

DADOS ANALÍTICOS

- Extracto seco total 22,9 g/dm³
- Título alcoométrico 13,4% vol.
- Acidez total 6,7 g/dm³
- Acidez volátil 0,44 g/dm³
- PH 3,22
- Dióxido de enxofre livre 14 mg/dm³
- Dióxido de enxofre total 104 g/dm³



SERVIR 10°-12°



PEIXE MARISCO



CORTIÇA



GARRAFA BORGONHA



PRODUTO PREMIADO



SELEÇÃO MANUAL



PRODUTO PORTUGAL



PRODUÇÃO INTEGRADA



INTERVENÇÃO MÍNIMA