



Quinta de Santa Teresa Rosé 2021

Produzido a partir das vinhas de Touriga Nacional e Vinhão, as quais se encontram nas cotas superiores da Quinta de Santa Teresa, acima dos 350m de altitude. Para vinificar este rosé utilizamos o mosto de lágrima, sendo que uma parte do vinho estagna em madeira. Quinta de Santa Teresa Rosé pretende ser um rosé de primeira categoria, gastronómico e com potencial de guarda.

Notas de prova

De cor salmão, no nariz evidencia componente floral, nomeadamente violetas e pétalas de rosa. Na boca encontramos frescura e volume q.b., num perfil seco, destacando-se notas delicadas de fruta vermelha e romã. Final de boca persistente e prazeroso.

Processo de vinificação

Receção das uvas na adegas em caixas de 24kgs. Seleção manual seguida de desengaxe e maceração pelicular.

O mosto fermentou cerca de um ano em madeira. Estabilização e engarrafamento.

Não é utilizado nenhum derivado animal no processo, sendo este vinho adequado para consumidores vegan.

Um cuidado especial foi tido na vinificação, minimizando qualquer intervenção, com o propósito de produzir um vinho que exprima bem as particularidades das uvas e do terroir.

Engarrafado em março 2022.

Características climáticas da colheita de 2021

No inverno de 2020 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. A vindima da Touriga Nacional e Vinhão iniciou-se a 29 de setembro.

CARACTERÍSTICAS

Produtor A&D WINES

Região Minho

Castas Touriga Nacional e Vinhão

Tipo de solo Granítico

Altitude 400m

Vinhas Em cordão simples

Vinhas por Ha 3000

Sistema de poda Royat

Data de vindima Setembro 2021

Sistema de vindima Manual

Maloláctica Não

Fermentação Cubas de inox e carvalho francês

Engarrafado Março 2022

Vinho certificado biológico

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 23,5 g/dm³

Título alcoométrico 12,5% vol.

Acidez total 7,2 g/dm³

Acidez volátil 0,44 g/dm³

PH 3,17

Dióxido de enxofre livre 26 mg/dm³

Dióxido de enxofre total 80 g/dm³



SERVIR
10°-12°



PEIXE GORDO
AVES



CORTIÇA



GARRAFA
BORGONHA



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
INTEGRADA



INTERVENÇÃO
MÍNIMA