



Quinta de Santa Teresa Rosé 2022

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 estaga 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 notas florais, nomeadamente lavanda, e fruta vermelha. No palato mostra perfil seco e bom volume, equilibrando a acidez vibrante. Destaque para notas citrinas e groselha preta. Perfil gastronómico.

Processo de vinificação

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

Características climáticas da colheita de 2022

O 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 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 2022

Sistema de vindima Manual

Maloláctica Não

Fermentação Cubas de inox

Engarrafado Agosto 2023

Vinho certificado biológico

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 21,4 g/dm³

Título alcoométrico 12,5% vol.

Acidez total 5,2 g/dm³

Acidez volátil 0,47 g/dm³

PH 3,44

Dióxido de enxofre livre 9 mg/dm³

Dióxido de enxofre total 78 g/dm³



SEVIR
10°-12°



PEIXE GORDO
AVES



CORTIÇA



GARRAFA
BORGONHA



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
INTEGRADA



INTERVENÇÃO
MÍNIMA