



**Quinta de Santa Teresa Rosé 2024**

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 estagia em madeira. Quinta de Santa Teresa Rosé pretende ser um rosé de primeira categoria, gastronómico e com potencial de guarda.

**Notas de prova**

No nariz revela perfil delicado e mineral com notas de frutos vermelhos como framboesa ou groselha. No palato demonstra acidez bem integrada e estrutura qb conferindo ao vinho potencial gastronómico.

**Processo de vinificação**

Receção das uvas na adega em caixas de 24kgs. Seleção manual seguida de desengaçe 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 2024**

No Inverno choveu abundantemente, sobretudo em fevereiro e março, beneficiando o abastecimento das reservas hídricas. A primavera revelou-se favorável às condições fitossanitárias da vinha, apesar de algo instável, sobretudo em abril, que registou temperaturas máximas muito altas mas também dias atipicamente frios. Durante o verão as temperaturas e precipitação médias acompanharam a normal climatológica, promovendo uma boa maturação das uvas. Agosto e Setembro foram relativamente quentes mas assistidos por amplitudes térmicas largas com noites frescas, permitindo manter a frescura e acidez dos vinhos.

**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 2024  
**Sistema de vindima** Manual  
**Maloláctica** Não  
**Fermentação** Cubas de inox  
**Engarrafado** Maio 2025  
**Vinho certificado biológico**

**DADOS ANALÍTICOS**

**Extracto seco total** 20,3 g/dm<sup>3</sup>  
**Título alcoométrico** 12,5% vol.  
**Acidez total** 6,1 g/dm<sup>3</sup>  
**Acidez volátil** 0,62 g/dm<sup>3</sup>  
**PH** 3,36  
**Dióxido de enxofre livre** 18 mg/dm<sup>3</sup>  
**Dióxido de enxofre total** 97 mg/dm<sup>3</sup>



SERVIR  
10°-12°



PEIXE GORDO  
AVES



CORTIÇA



GARRAFA  
BORGONHA



PRODUTO  
PREMIADO



SELEÇÃO  
MANUAL



PRODUTO  
PORTUGAL



INTERVENÇÃO  
MINIMA