

A&D WINES



www.andwines.pt

Singular

Este vinho pretende relevar as "singularidades" de cada colheita através da seleção pelo enólogo das melhores uvas bem como da combinação mais apropriada de castas.

A Quinta de Santa Teresa, também singular pela sua posição geográfica exatamente na linha de fronteira entre a região de Vinhos Verdes e a região do Douro é o berço das uvas com que produzimos este vinho.

As características climáticas de 2016

O Inverno de 2015 e o primeiro trimestre de 2016 tiveram chuva pontual, mas intensa nesses dias, com temperaturas mínimas acima da média.

A Primavera ficou marcada com chuva forte em Abril, que se alargou até à 2ª quinzena de Maio, marcando o início do ciclo vegetativo com temperaturas máximas abaixo da média do ano anterior e propiciando fortes ataques de mildio na região. Foi do ponto de vista vitícola um ano particularmente difícil que obrigou a uma especial atenção no combate a esta doença.

O Verão pautou-se por uma ausência de precipitação, com temperaturas máximas acima da média, à exceção de três dias de forte chuva em Setembro.

A vindima na Quinta de Santa Teresa teve lugar em Setembro, individualizada por castas, encontrando-se os bagos numa maturação adequada e com excepcional concentração de aromas e sabores.

A Vinificação

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

Prensagem pneumática suave.

O mosto fermentou em cubas de inox a baixa temperatura. Estabilização e filtragem ligeira. Não foi utilizado nenhum tipo de derivado animal no processo de vinificação tornando este vinho adequado para consumidores vegan.

Um cuidado especial foi tido na vinificação, minimizando qualquer intervenção, com o propósito de produzir um vinho natural, que exprima as particularidades das parcelas de vinha, castas e clima.

Engarrafado em Maio de 2017.

Singular 2016

O Singular é um Vinho Verde, produzido maioritariamente com uvas de Vinhas Velhas em conversão para produção biológica e selecionadas exclusivamente pelo enólogo. Na realização do lote final, houve um especial cuidado na combinação das diferentes castas, de modo a conseguir um equilíbrio perfeito entre elas garantindo assim que nenhuma seja marcante. Resulta complexo, encorpado e com um final agradável e prolongado.

Notas de prova

Cor citrina com tons cristalinos. Tem aromas florais e um palato rico e complexo. Um final longo e aprazível. Vocacionado para a mesa. Este vinho evoluirá bem nos próximos anos.

CARACTERÍSTICAS

Produtor A&D WINES

Região Minho

Castas Seleção do enólogo

Tipo de solo Granítico

Altitude 200 m

Vinhas Em cordão simples

Vinhas por Ha 3000

Sistema de poda Royat

Data de vindima Setembro 2016

Sistema de vindima Manual

Maloláctica Não

Fermentação Cubas de aço inoxidável

Engarrafado Maio de 2017

Envelhecimento Não

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 22,9 g/dm³

Título alcoométrico 13% vol.

Acidez total 6,0 g/dm³

Acidez volátil 0,45 g/dm³

PH 3,25

Dióxido de enxofre livre 28 mg/dm³

Dióxido de enxofre total 78 g/dm³



SERVIR
10°-12°



PEIXE
MARISCO



CORTIÇA



GARRAFA
BOURDEAUX



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
INTEGRADA



INTERVENÇÃO
MÍNIMA



VEGAN