

A&D WINES



[www.andwines.pt](http://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/dm<sup>3</sup>

**Título alcoométrico** 13% vol.

**Acidez total** 6,0 g/dm<sup>3</sup>

**Acidez volátil** 0,45 g/dm<sup>3</sup>

**PH** 3,25

**Dióxido de enxofre livre** 28 mg/dm<sup>3</sup>

**Dióxido de enxofre total** 78 g/dm<sup>3</sup>



SERVIR  
10°-12°



PEIXE  
MARISCO



CORTIÇA



GARRAFA  
BOURDEAUX



PRODUTO  
PREMIADO



SELEÇÃO  
MANUAL



PRODUTO  
PORTUGAL



PRODUÇÃO  
INTEGRADA



INTERVENÇÃO  
MÍNIMA



VEGAN