

A&D WINES



Singular

O Singular pretende relevar as "singularidades" de cada colheita através da seleção das melhores uvas e da combinação mais apropriada de castas, sendo que o Singular 2018 é composto por 45% de Vinhas Velhas, 19% Malvasia Fina, 18% Avesso, 10% Arinto e 8% Alvarinho.

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

Notas de prova

O Singular revela aromas de flores brancas, lúcia e frutos citrinos. No palato apresenta bom corpo e profundidade, revelando perfil aveludado, em harmonia com um lado cítrico e acidez bem integrada. Final de boca suave e cativante. Elevado potencial de envelhecimento.

Processo de vinificação

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

O mosto fermenta maioritariamente em cubas de inox a baixa temperatura, sendo 10% fermentado em barricas de 500l. Após fermentação é efectuada batonage por um período de aproximadamente 7 meses. Estabilização e filtragem ligeira. 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 Agosto 2019.

Características climáticas da colheita de 2018

O Inverno de 2017 foi relativamente seco. Contudo, esta tendência inverteu completamente durante a Primavera de 2018, que registou níveis de precipitação em Março e Abril muito superiores aos valores normais para estes meses. Estas chuvas obrigaram à aplicação de tratamentos para o míldio e o oídio.

O Verão, por sua vez, caracterizou-se por ser quente e seco, tendo as temperaturas médias em Agosto e Setembro sido bastante superiores às suas médias anuais. Apesar do calor intenso, a generalidade das vinhas suportou bem a estação, tendo apenas algumas parcelas registado escaldões na primeira semana de Agosto.

A vindima desta colheita iniciou-se cedo, resultado do verão quente, tendo a vindima do Singular começado a 4 de Setembro.

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 2018

Sistema de vindima Manual

Maloláctica Não

Fermentação Cubas de aço inoxidável

Engarrafado Agosto 2019

Envelhecimento Não

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 19 g/dm³

Título alcoométrico 13% vol.

Acidez total 5.73 g/dm³

Acidez volátil 0,36 g/dm³

PH 3,18

Dióxido de enxofre livre 23/dm³

Dióxido de enxofre total 96 g/dm³



SERVIR
10°-12°



PEIXE
MARISCO



CORTIÇA



GARRAFA
BOURDEAUX



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
INTEGRADA



INTERVENÇÃO
MÍNIMA



VEGAN