

A&D WINES

SINGULAR 2019 [PT]



www.andwines.pt

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 um perfil aromático complexo com aromas de laranjeira, assim como flores brancas, notas fumadas e um leve vegetal. Na boca mostra-se muito elegante, evidenciando notas de avelã, pimenta branca e casca de laranja. Um vinho cativante com final de boca persistente e fresco. Irá evoluir bem em garrafa.

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 fil-tragem 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 Abril de 2021.

Características climáticas da colheita de 2019

O Inverno de 2018 revelou-se bastante seco. A Primavera foi equilibrada, registando níveis médios de precipitação em Abril, os quais obrigaram a tratamentos para o míldio e oídio. As vinhas da Casa do Arrabalde registaram também, nesta altura, algumas geadas. O Verão, por sua vez, foi ameno, tendo sido registado apenas um ligeiro escaaldamento nas cotas inferiores da Quinta de Santa Teresa a 23 de Agosto. As noites foram tipicamente frescas. Choveu em 8 e 9 de Agosto, o que permitiu reduzir o stress hídrico, auxiliando a maturação. Tendo em conta o perfil equilibrado e mais fresco a colheita de 2019 originou vinhos ligeiramente mais ácidos e de menor graduação.

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 2019

Sistema de vindima Manual

Maloláctica Não

Fermentação Cubas de aço inoxidável

Engarrafado Março 2021

Envelhecimento Não

**DADOS ANALÍTICOS**

Extracto seco total 24,9 g/dm³

Título alcoométrico 13% vol.

Acidez total 6,80 g/dm³

Acidez volátil 0,31 g/dm³

PH 3,24

Dióxido de enxofre livre 20/dm³

Dióxido de enxofre total 106 g/dm³



SERVIR
10°-12°



PEIXE
MARISCO



CORTIÇA



GARRAFA
BOURDEAUX



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
INTEGRADA



INTERVENÇÃO
MÍNIMA



VEGAN