



Singular

O Singular pretende relevar as "singularidades" de cada colheita através da combinação mais apropriada de castas a lotear com as nossas vinhas velhas.

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

Perfil aromático delicado com notas de frutos secos, algum fumado e fundo vegetal. Na boca evidencia corpo estruturado complementado por boa acidez, num perfil fresco e mineral. Notas de fruta de caroço e pimenta branca. Final persistente. 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 madeira. Após a fermentação o vinho tem um estágio prolongado em cuba, com batonage. 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 de 2022.

Características climáticas da colheita de 2021

No inverno de 2021 choveu quanto bastasse, sobretudo em fevereiro, para abastecer as reservas hídricas até junho, altura em que, atipicamente, também se registaram níveis significativos de precipitação. A primavera revelou-se amena, à excepção de abril, que registou temperaturas mais altas que o normal. O verão começou a trazer dias quentes em julho, os quais se intensificaram bastante em agosto, mês em que apesar de um curto período de chuva o calor acelerou os processos de maturação das uvas, tendo a vindima iniciado a 25 de agosto. Algumas chuvas em setembro ameaçaram ainda um bom desenrolar da vindima, mas felizmente não tiveram grande impacto, nesta colheita que originou vinhos particularmente frescos e de teor alcoólico mais baixo que os anos anteriores.

CARACTERÍSTICAS

Produtor A&D WINES

Região Minho

Castas Seleção do enólogo

Tipo de solo Granítico

Altitude 100m – 320m

Vinhas Em cordão simples

Vinhas por Ha 3000

Sistema de poda Royat

Data de vindima Setembro 2021

Sistema de vindima Manual

Maloláctica Não

Fermentação Cubas de aço inoxidável e barricas de madeira

Engarrafado Agosto 2022

Vinho certificado biológico

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 21,4 g/dm³

Título alcoométrico 12,5% vol

Acidez total 6,4 g/dm³

Acidez volátil 0,40 g/dm³

PH 3,19

Dióxido de enxofre livre 23/dm³

Dióxido de enxofre total 56 g/dm³



SERVIR
10°-12°



PEIXE
MARISSO



CORTIÇA



GARRAFA
BOURDEAUX



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
INTEGRADA



INTERVENÇÃO
MÍNIMA