



## 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

O nariz adivinha o perfil complexo do vinho. Notas de fumo, pimenta branca e fruta de caroço. No palato confirma um caráter multi-dimensional, com vários elementos em destaque: um lado salino, a acidez vinçada encaixada numa estrutura de boca larga, apontamentos discretos de barrica. Envolve em toda a prova, termina tão guloso quanto elegante.

## 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.

## Características climáticas da colheita de 2022

O Inverno foi atipicamente seco e quente, tendo Novembro registado temperaturas de 20°C. A falta de chuva facilitou o desenvolvimento vegetativo bem como as tarefas de poda e limpeza. A fraca precipitação manteve-se até à Primavera. Em março houve uma recuperação dos níveis de precipitação, assim como na segunda semana de abril, que apesar de chuvas intensas não evitou a situação de seca moderada. Um número suficiente de horas de frio promoveu bom abroalhamento das videiras. Em maio, a alternância de períodos de chuva, frio e sol descoberto obrigaram a intervenções preventivas reativamente ao mildio. O Verão foi bastante quente, com períodos de calor intenso que se prolongaram de junho a agosto. A utilização cirúrgica de rega preveniu o stress hídrico das vinhas. Um mês mais fresco de setembro, com alguma precipitação, veio aliviar o stress hídrico das videiras, grande parte das quais já vindimadas por esta altura.

## 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 Agosto 2022

Sistema de vindima Manual

Maloláctica Não

Fermentação Cubas de aço inoxidável e barricas de madeira

Engarrafado Janeiro 2024

Vinho certificado biológico

## DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 24,9 g/dm<sup>3</sup>

Título alcoométrico 13% vol.

Acidez total 6.80 g/dm<sup>3</sup>

Acidez volátil 0,31 g/dm<sup>3</sup>

PH 3,24

Dióxido de enxofre livre 20/dm<sup>3</sup>

Dióxido de enxofre total 106 g/dm<sup>3</sup>



SERVIR  
10°-12°



PEIXE  
MARISSO



CORTIÇA



GARRAFA  
BOURDEAUX



PRODUTO  
PREMIADO



SELEÇÃO  
MANUAL



PRODUTO  
PORTUGAL



PRODUÇÃO  
INTEGRADA



INTERVENÇÃO  
MÍNIMA