



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 vertical do vinho, a fruta ainda contida, notas de flor de jasmim, cidreira espargos. Revela boa estrutura na boca, predominando notas cítricas, mineralidade latente, comprimento de boca providenciado pela boa acidez, termina envolvente e 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.

Cacterísticas climáticas da colheita de 2024

No Inverno choveu abundantemente, sobretudo em fevereiro e março, beneficiando o abastecimento das reservas hídricas. A primavera revelou-se favorável às condições fitossanitárias da vinha, apesar de algo instável, sobretudo em abril, que registou temperaturas máximas muito altas mas também dias atipicamente frios. Durante o verão as temperaturas e precipitação médias acompanharam a normal climatológica, promovendo uma boa maturação das uvas. Agosto e Setembro foram relativamente quentes mas assistidos por amplitudes térmicas largas com noites frescas, permitindo manter a frescura e acidez dos vinhos, tendo a vindima iniciado a 26 de Agosto e a vindima de Arinto a 9 de Setembro.

CARACTERÍSTICAS

Produtor A&D WINES
Região Vinho Verde
Castas Selecção 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 2024
Sistema de vindima Manual
Maloláctica Não
Fermentação Cubas de aço inoxidável e barricas de madeira
Engarrafado Setembro 2025
Vinho certificado biológico

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 20,6 g/dm³
Título alcoométrico 12,5 % vol
Acidez total 6,1 g/dm³
Acidez volátil 0,49 g/dm³
PH 3,26
Dióxido de enxofre livre 14mg/dm³
Dióxido de enxofre total 70 g/dm³



SERVIR
10°–12°



PEIXE GORDO
AVES



CORTIÇA



GARRAFA
BORGONHA



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



INTERVENÇÃO
MÍNIMA