

A&D WINES

MONÓLOGO SAUVIGNON BLANC P704 2017 [PT]



www.andwines.pt

Monólogo

A gama de vinhos "Monólogo" é constituída por vinhos monovariais produzidos em parcelas específicas da vinha, selecionadas pela sua consistente produção de uvas de qualidade superior. Pretende traduzir ano após ano o que a parcela referenciada produziu, sendo por isso vinhos onde a intervenção na adega foi limitada apenas ao acompanhamento de um saudável processo de fermentação natural.

Estas parcelas encontram-se implantadas a uma quota entre 180 e 400 metros de altitude.

As características climáticas de 2017

O Inverno de 2016 e o primeiro trimestre de 2017 tiveram um período de precipitação inferior aos valores médios anuais da época com temperaturas dentro da média dos anos anteriores.

A Primavera foi muito quente e seca. O início do ciclo vegetativo foi assim mais cedo que o habitual tendo a rebentação ocorrido ainda na primeira quinzena de Março com temperaturas que atingiram os 27°C. A noite de 23 Março, porém foi extremamente fria tendo nos locais menos abrigados sido propícia à formação de geada. Os meses de Abril e Maio foram excepcionalmente quentes, com temperaturas muito superiores aos valores médios, e com valores de precipitação notoriamente baixos para este período.

O Verão caracterizou-se por uma ausência de precipitação e temperaturas máximas acima da média. Foi uma estação quente e extremamente seca, marcada por ondas de calor em meados de Junho e Julho. A vindima de Sauvignon Blanc na Quinta dos Espinhosos teve lugar a 11 de Setembro.

A Vinificação

Receção das uvas na adega em caixas de 24kgs. Seleção manual seguida de desengace e maceração pelicular. Prensagem pneumática suave. O mosto fermentou em cubas de inox a baixa temperatura. Estabilização e filtragem ligeira. Não foi utilizado nenhum tipo de derivado animal no processo de vinificação tornando este vinho adequado para consumidores vegan. Um cuidado especial foi tido na vinificação, minimizando qualquer intervenção, com o propósito de produzir um vinho natural, que exprima as particularidades das parcelas de vinha, castas e clima. Engarrafado em Fevereiro de 2018.

Monólogo Sauvignon Blanc P704 2017

O Monólogo Sauvignon Blanc P704 é um vinho monocasta cujas uvas têm proveniência na Quinta dos Espinhosos. Com recurso a práticas de agricultura sustentável esta propriedade encontra-se em conversão para produção biológica.

É um vinho requintado. A sua complexidade aromática deixa-nos uma impressão de frescura tranquila.

Notas de prova

Cítrico mais maduro. Aroma discreto, mas com alguma mineralidade. É na boca que exhibe a sua máxima exuberância, com uma acidez viva e bem integrada, confirmando o seu carácter mais mineral. Apresenta um bom equilíbrio, suave e com uma persistência média. Bom para entradas e dias quentes.

CARACTERÍSTICAS

Produtor A&D WINES

Região Minho

Castas Sauvignon Blanc

Tipo de solo Granítico

Altitude 450 m

Vinhas Em cordão simples

Vinhas por Ha 3000

Sistema de poda Royat

Data de vindima 11 de Setembro 2017

Sistema de vindima Manual

Maloláctica Não

Fermentação Cubas de aço inoxidável

Engarrafado A partir de Fevereiro 2018

Envelhecimento Não

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 25,0 g/dm³

Título alcoométrico 13 % vol.

Acidez total 6,6 g/dm³

Acidez volátil 0,54 g/dm³

PH 3,09

Dióxido de enxofre livre 27 mg/dm³

Dióxido de enxofre total 73 g/dm³



SERVIR
10°-12°



PEIXE GORDO
AVES



CORTIÇA



GARRAFA
BORGONHA



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
INTEGRADA



INTERVENÇÃO
MÍNIMA



VEGAN