



Quinta de Santa Teresa Curtimenta

O Quinta de Santa Teresa Curtimenta é um vinho branco de curtimenta, incluindo-se também na categoria de orange wine. O vinho é um monocasta Avesso, produzido a partir de vinhas na Quinta de Santa Teresa.

Notas de prova

De tonalidade âmbar alaranjada, no nariz apresenta notas florais, manga, tomilho e cera. No palato evidencia estrutura encorpada, um caráter vegetal e notas de frutos secos e fruta desidratada, como damasco ou alperce. Um vinho de vocação gastronómica. Irá evoluir bem em garrafa.

Processo de vinificação

Receção das uvas na adegas em caixas de 24kg. Seleção manual seguida de desengaçagem, com fermentação do mosto em cuba com as películas das uvas. Este processo de Curtimenta, semelhante ao da vinificação de vinhos tintos, promove a dissolução de mais compostos fenólicos e taninos resultando num vinho de tons âmber alaranjados.

Fermentação espontânea com remontagem e controlo de temperatura. Após fermentação o vinho foi decantado e trasfegado, não permanecendo nas borras. Estagiou parcialmente em barrica durante 6 meses parte, e o restante em cuba de inox. Estabilização a frio e engarrafamento sem filtração.

Não é utilizado nenhum derivado animal

no processo, sendo este vinho adequado a 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 terroir.

Engarrafado em Maio 2021.

Características climáticas da colheita de 2020

O Inverno de 2019 revelou-se seco, com níveis de precipitação bastante abaixo da média. Na Primavera as temperaturas foram relativamente altas durante Abril e Maio, tendo-se registado igualmente muita chuva na segunda quinzena de Abril, invertendo a tendência, o que foi importante para abastecer as reservas hídricas das vinhas. O Verão registou temperaturas médias bastante acima do normal sobretudo desde 22 de Junho até 10 de Agosto, um Verão quente e seco, com vinhas em stress hídrico até que uma forte e anormal precipitação ocorreu entre 16 e 20 de Agosto, acelerando a maturação das uvas e provocando uma queda abrupta da acidez. A vindima do Avesso iniciou-se bastante cedo, a 4 de Setembro.

CARACTERÍSTICAS

Produtor A&D WINES
Região Minho
Castas Avesso
Tipo de solo Granítico
Altitude 200 m
Vinhas Em cordão simples
Vinhas por Ha 3000
Sistema de poda Royat
Data de vindima Setembro 2020
Sistema de vindima Manual
Maloláctica Não
Fermentação Cubas de aço inoxidável
Engarrafado Maio 2021
Envelhecimento Não
Vinho certificado biológico

**DADOS ANALÍTICOS**

Extracto seco total 24,0 g/dm³
Título alcoométrico 13% vol.
Acidez total 6,9 g/dm³
Acidez volátil 0,41 g/dm³
PH 3,36
Dióxido de enxofre livre 36 mg/dm³
Dióxido de enxofre total 123 g/dm³



SERVIR
10°-12°



PEIXE GORDO
AVES



CORTIÇA



GARRAFA
BORGONHA



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
INTEGRADA



INTERVENÇÃO
MÍNIMA



VEGAN