

A&D WINES

MONÓLOGO CHARDONNAY P706 2020 [PT]



www.andwines.pt

Monólogo

Os Monólogo são vinhos monovariaetais, produzidos a partir de parcelas selecionadas. As vinhas, em modo de produção biológico e sustentável, localizam-se entre os 180 e os 400 metros de altitude. O objetivo dos Monólogo é transmitir, a cada ano, a expressão individual de cada uma destas castas e parcelas. Assim, a intervenção na adega limita-se ao acompanhamento dum processo saudável de fermentação natural.

Monólogo Chardonnay P706 2020

Produzido na Quinta de Santa Teresa, com uvas da parcela P706, este Monólogo é um vinho monocasta de perfil complexo e elegante.

A colheita de 2018 marca o primeiro ano em que este vinho recebe o selo de certificado biológico.

Notas de prova

Este vinho revela uma agradável expressão aromática, conjugando notas vegetais e fruta desidratada como figo seco. No palato mostra-se vasto e redondo, sobressaindo a goiaba, pêra-abacate e fisálias. Bom volume de boca e acidez adequada. Irá envelhecer bem em garrafa.

Processo de vinificação

Receção das uvas na adega em caixas de 24kgs. Seleção manual seguida de desengace, maceração pelicular e prensa-

gem pneumática suave.

O mosto fermenta em cubas de inox a baixa temperatura. Estabilização e filtração 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 Março de 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 Chardonnay iniciou-se cedo, a 2 de Setembro.

CARACTERÍSTICAS

Produtor A&D WINES
Região Minho
Castas Chardonnay
Tipo de solo Granítico
Altitude 450 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 Março 2021
Envelhecimento Não
Vinho certificado biológico

**DADOS ANALÍTICOS**

Extracto seco total 21,1 g/dm³
Título alcoométrico 13 % vol.
Acidez total 5,1 g/dm³
Acidez volátil 0,40 g/dm³
PH 3,43
Dióxido de enxofre livre 21 mg/dm³
Dióxido de enxofre total 74 g/dm³



SERVIR
10°-12°



PEIXE GORDO
AVES



CORTIÇA



GARRAFA
BORGONHA



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
BIOLÓGICA



INTERVENÇÃO
MÍNIMA



VEGAN