

**A&D WINES**

**ESCULPIDO 2019 [PT]**



[www.andwines.pt](http://www.andwines.pt)

**Esculpido**

O nome Esculpido surgiu da imagem impressionante de algumas vides velhas, autênticas esculturas vivas, polidas e afinadas pela passagem do tempo.

O "Esculpido" é um vinho produzido com as uvas destas mesmas vides de avesso, existentes na Quinta de Santa Teresa.

A maior parte destas vinhas situam-se a partir da cota média da propriedade, entre os 200 e 350 mts de altitude.

Este vinho pretende fazer jus à grande qualidade das uvas destas vinhas, sendo produzido em modo biológico e recurso a métodos tradicionais.

**Notas de prova**

No nariz revela excelente equilíbrio entre complexidade, frescura e uma madeira bem integrada, evidenciando notas salinas, manteiga fresca, frutos de pomar e pedra molhada. No palato revela-se rico e elegante, com excelente concentração e várias camadas por descobrir. Notas mineirais, de avelã, frutos de caroço, e citrinos. Final persistente e longo acompanhado por uma acidez firme. Irá evoluir bem em garrafa.

**Processo de vinificação**

Receção das uvas na adega em caixas de 24kgs. Seleção manual seguida de desengaçe, maceração pelicular e prensagem

pneumática suave.

O mosto fermentou em barricas de carvalho francês, tendo estagiado no mesmo cerca de um ano. Estabilização e engarrafamento.

É um vinho adequado a consumidores Vegan, uma vez que toda a vinificação foi conduzida sem incorporação de qualquer aditivo animal ou outro para além de pequena dose de sulfitos.

Engarrafado em Março 2021.

**Características climáticas da colheita de 2019**

O Inverno de 2018 revelou-se bastante seco. A Primavera foi equilibrada, registando níveis médios de precipitação em Abril, os quais obrigaram a tratamentos para o mildio e oídio. As vinhas da Casa do Arrabalde registaram também, nesta altura, algumas geadas. O Verão, por sua vez, foi ameno, tendo sido registado apenas um ligeiro escaldão nas cotas inferiores da Quinta de Santa Teresa a 23 de Agosto. As noites foram tipicamente frescas. Choveu em 8 e 9 de Agosto, o que permitiu reduzir o stress hídrico, auxiliando a maturação. Tendo em conta o perfil equilibrado e mais fresco a colheita de 2019 originou vinhos ligeiramente mais ácidos e de menor graduação.

**CARACTERÍSTICAS**

- Produtor A&D WINES
- Região Minho
- Castas Avesso
- Tipo de solo Granítico
- Altitude 250 m
- Vinhas Em cordão simples
- Vinhas por Ha 3000
- Sistema de poda Royat
- Data de vindima Setembro 2019
- Sistema de vindima Manual
- Maloláctica Não
- Fermentação Barril de madeira
- Engarrafado Março 2021
- Envelhecimento 1 ano



**DADOS ANALÍTICOS**

- Extracto seco total 22,9 g/dm<sup>3</sup>
- Título alcoométrico 13,4% vol.
- Acidez total 6,7 g/dm<sup>3</sup>
- Acidez volátil 0,44 g/dm<sup>3</sup>
- PH 3,22
- Dióxido de enxofre livre 14 mg/dm<sup>3</sup>
- Dióxido de enxofre total 104 g/dm<sup>3</sup>

SERVIR 10°-12°	PEIXE MARISCO	CORTIÇA	GARRAFA BORGONHA	PRODUTO PREMIADO	SELEÇÃO MANUAL	PRODUTO PORTUGAL	PRODUÇÃO INTEGRADA	INTERVENÇÃO MÍNIMA	VEGAN