



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 este vinho revela excelente equilíbrio entre frescura e uma madeira bem integrada, evidenciando notas de frutos secos e gengibre. No palato revela caratér e elegância, num perfil aveludado, com notas de avelã, frutos de árvore, como maçã, e algum citrino. 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 Dezembro 2019

Cacterísticas climáticas da colheita de 2018

O Inverno de 2017 foi relativamente seco. Contudo, esta tendência inverteu completamente durante a Primavera de 2018, que registou níveis de precipitação em Março e Abril muito superiores aos valores normais para estes meses. Estas chuvas obrigaram à aplicação de tratamentos para o mildio e o oídio.

O Verão, por sua vez, caracterizou-se por ser quente e seco, tendo as temperaturas médias em Agosto e Setembro sido bastante superiores às suas médias anuais. Apesar do calor intenso, a generalidade das vinhas suportou bem a estação, tendo apenas algumas parcelas registado escaldões na primeira semana de Agosto.

A vindima desta colheita iniciou-se cedo, resultado do verão quente, tendo a vindima das uvas para o Esculpido começado a 4 de Setembro.

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 2018
- Sistema de vindima Manual
- Maloláctica Não
- Fermentação Barril de madeira
- Engarrafado Dezembro 2019
- Envelhecimento 1 ano

DADOS ANALÍTICOS

- Extracto seco total 21,9 g/dm³
- Título alcoométrico 13% vol.
- Acidez total 6,8 g/dm³
- Acidez volátil 0,48 g/dm³
- PH 3,21
- Dióxido de enxofre livre 39 mg/dm³
- Dióxido de enxofre total 109 g/dm³



SERVIR 10°-12°



PEIXE MARISCO



CORTIÇA



GARRAFA BOURDEAUX



PRODUTO PREMIADO



SELEÇÃO MANUAL



PRODUTO PORTUGAL



PRODUÇÃO INTEGRADA



INTERVENÇÃO MÍNIMA



VEGAN