



Quinta de Santa Teresa – Avesso unfiltered

Este vinho nasce a partir da vontade de produzir um Avesso com extração prolongada e não filtrado. Assim, é vinificado em inox para, através de um estágio prolongado sobre as borras finas, obter um vinho elegante e estruturado, num perfil sério e de amplo potencial gastronómico.

Notas de prova

No nariz apresenta notas cítricas e de ervas aromáticas, tais como toranja e tomilho. Na boca encontramos um vinho de perfil gastronómico com corpo cheio e alguma cremosidade, com notas de fruta de caroço, pimenta branca e componente vegetal. Irá evoluir bem em garrafa.

Processo de vinificação

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

O mosto fermenta em cubas de inox a baixa temperatura. Estabilização, sem filtragem. 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 2022.

Características climáticas da colheita de 2021

No inverno de 2020 choveu quanto bastasse, sobretudo em fevereiro, para abastecer as reservas hídricas até junho, altura em que, atipicamente, também se registaram níveis significativos de precipitação. A primavera revelou-se amena, à excepção de abril, que registou temperaturas mais altas que o normal. O verão começou a trazer dias quentes em julho, os quais se intensificaram bastante em agosto, mês em que apesar de um curto período de chuva o calor acelerou os processos de maturação das uvas, tendo a vindima iniciado a 25 de agosto. Algumas chuvas em setembro ameaçaram ainda um bom desenrolar da vindima, mas felizmente não tiveram grande impacto, nesta colheita que originou vinhos particularmente frescos e de teor alcoólico mais baixo que os anos anteriores. A vindima do Avesso iniciou-se a 8 de setembro.

CARACTERÍSTICAS

Produtor A&D WINES
Região Minho
Castas Avesso
Tipo de solo Granítico
Altitude 190m – 260m
Vinhas Em cordão simples
Vinhas por Ha 3000
Sistema de poda Royat
Data de vindima Setembro 2021
Sistema de vindima Manual
Maloláctica Não
Fermentação Cubas de aço inoxidável
Engarrafado Março 2022
Vinho certificado biológico

**DADOS ANALÍTICOS**

Extracto seco total 21,6 g/dm³
Título alcoométrico 12,5% vol.
Acidez total 6,7 g/dm³
Acidez volátil 0,44 g/dm³
PH 3,2
Dióxido de enxofre livre 36 mg/dm³
Dióxido de enxofre total 77 g/dm³



SERVIR
10°-12°



PEIXE GORDO
AVES



CORTIÇA



GARRAFA
BORGONHA



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
INTEGRADA



INTERVENÇÃO
MÍNIMA



VEGAN