



PRIMEIRA EDIÇÃO
Nº 0001 / 2546

QUINTA DE
SANTA TERESA

ORGANIC VINEYARDS

ESSÊNCIA

PRIMEIRA EDIÇÃO

2020

AVESSO



BAIÃO - PORTUGAL

A-PE-80-03

Intertek

Quinta de Santa Teresa Essência 2020

Este vinho, fermentado e estagiado em madeira, conjuga a acidez e frescura da casta Avesso com um caráter redondo resultante das 16 gramas de açúcar residual que contém.

Notas de prova

De cor dourada, apresenta nariz expressivo com notas de especiarias e fruta madura como alperce ou marmelo. Na boca encontramos untuosidade e volume, a que se juntam uma acidez vibrante, equilibrando a doçura natural do vinho. Notas de gengibre e fruta cristalizada. Final guloso e persistente.

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 agosto 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 190m - 260 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 Barrica de madeira
Engarrafado Agosto 2021
Vinho certificado biológico

**DADOS ANALÍTICOS**

Extracto seco total 22,9 g/dm³
Título alcoométrico 13,4% vol.
Acidez total 6,7 g/dm³
Acidez volátil 0,44 g/dm³
PH 3,22
Dióxido de enxofre livre 14 mg/dm³
Dióxido de enxofre total 104 g/dm³



SERVIR
10°-12°



PEIXE
MARISCO



CORTIÇA



GARRAFA
BORGONHA



PRODUTO
PREMIADO



SELEÇÃO
MANUAL



PRODUTO
PORTUGAL



PRODUÇÃO
INTEGRADA



INTERVENÇÃO
MÍNIMA



VEGAN