



Quinta de Santa Teresa Curtimenta

O Quinta de Santa Teresa Curtimenta é um vinho branco de curtimenta, incluindo-se também na categoria de orange wine. O vinho é um monocasta Avesso, produzido a partir de vinhas na Quinta de Santa Teresa.

Notas de prova

Nariz expressivo com notas de fruta desidratada, oregãos secos e folhas de chá. No palato surpreende por reunir a rusticidade típica da adstringência dos taninos com uma boca macia e envolvente, resultando num conjunto muito prazeroso, com notas de frutos secos, louro e nêsperas.

Processo de vinificação

Receção das uvas na adega em caixas de 24kg. Seleção manual seguida de desengace, com fermentação do mosto em cuba com as películas das uvas. Este processo de Curtimenta, semelhante ao da vinificação de vinhos tintos, promove a dissolução de mais compostos fenólicos e taninos resultando num vinho de tons âmber alaranjados. Fermentação espontânea com remontagem e controlo de temperatura. Após fermentação o vinho foi decantado e trasfegado, não permanecendo nas borras. Estagiou parcialmente em barrica durante 6 meses parte, e o restante em cuba de inox. Estabilização a frio e engarrafamento sem filtração. Não é utilizado nenhum derivado animal

no processo, sendo este vinho adequado a 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 terroir.

Características climáticas da colheita de 2022

O Inverno foi atipicamente seco e quente, tendo novembro registado temperaturas de 20°C. A falta de chuva facilitou o desenvolvimento vegetativo bem como as tarefas de poda e limpeza. A fraca precipitação manteve-se até à Primavera. Em março houve uma recuperação dos níveis de precipitação, assim como na segunda semana de abril, que apesar de chuvas intensas não evitou a situação de seca moderada. Um número suficiente de horas de frio promoveu bom abrolhamento das videiras. Em maio, a alternância de períodos de chuva, frio e sol descoberto obrigaram a intervenções preventivas relativamente ao míldio. O Verão foi bastante quente, com períodos de calor intenso que se prolongaram de junho a agosto. A utilização cirúrgica de rega preveniu o stress hídrico das vinhas. Um mês mais fresco de setembro, com alguma precipitação, veio aliviar o stress hídrico das videiras, grande parte das quais já vindimadas por esta altura. A vindima do Avesso começou a 30 de agosto.

CARACTERÍSTICAS

Produtor A&D WINES
Região Minho
Castas Avesso
Tipo de solo Granítico
Altitude 200 m
Vinhas Em cordão simples
Vinhas por Ha 3000
Sistema de poda Royat
Data de vindima Agosto 2022
Sistema de vindima Manual
Maloláctica Não
Fermentação Cubas de aço inoxidável
Engarrafado Janeiro 2023
Envelhecimento Não
Vinho certificado biológico

DADOS ANALÍTICOS

Extracto seco total 22,9 g/dm³
Título alcoométrico 12,5% vol.
Acidez total 7,0 g/dm³
Acidez volátil 0,41 g/dm³
PH 3,30
Dióxido de enxofre livre 9 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
INTEGRADA



INTERVENÇÃO
MÍNIMA