

A&D Wines Monologo Essência 2015

Vinho Verde - Minho - Portugal



domein

Alexandre en Dialina Gomes (vandaar A&D Wines) zijn ingenieurs van opleiding. Het familiale domein Casa do Arrabalde werd vanaf 1991 opnieuw aangeplant, goed voor 5 ha wijngaarden. Later werd Quinta do Espinhosos bijgekocht met 7 ha wijngaarden en bovendien alle installaties om wijn te maken. In 2009 werd de eerste eigen wijn gemaakt. In 2015 werd Quinta de Santa Teresa bijgekocht. Het is op dit laatste domein dat de Monólogo en Singular-wijnen gemaakt worden. De drie domeinen bevinden zich in de Minho, sub-regio Baião, grenzend aan de Douro. Dit is het warmste deel van Vinho Verde. De bodems bestaan uit graniet en door de steile helling krijgen de druiven veel zon. De landbouw is de facto biologisch (geen label) en het wijnmaken modern en zuiver.

<http://www.andwines.pt>

omschrijving

Strogele kleur. Discrete aroma's van steenfruit. Mollige, rijke smaak met een subtiele zoetheid.

wijngaard

De avesso is afkomstig van Quinta de Santa Teresa. De wijngaarden zijn aangeplant in granietbodems, tussen 180 en 400 m hoogte. P67 is de naam van het perceel en verwijst naar het kadasternummer. Avesso is een zeldzame druif die enkel voorkomt in de subregio Baião en die in een assemblage de volle smaak geeft aan vinho verde.

kelder

Dit is een unieke wijn, ontstaan uit de uitzonderlijke klimatologische omstandigheden in 2015. Het mooie en droge najaar zorgde voor gezonde extreem rijpe druiven. Na de pluk op 9 en 10 september verliep de gisting spontaan en zeer traag. De gisting stopte bij een natuurlijk restsuikergehalte van ca. 25 g/l. Gebotteld in mei 2017.

druivensoorten

avesso: 100%

schenken

Aan 10-12°C bij desserts met fruit, romige kazen,

analyse

alcohol: **13,5% Vol.**

Restsuikers: **25 g/l**

Totale zuren: **6,0 g/l**

Totale sulfiet: **124 mg/l**

Vrije sulfiet: **31 mg/l**