

A&D Wines Monólogo Chardonnay P706 2021

Minho - 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 wijn met aroma's van rijp boomgaardfruit en butterscotch. Volle witte wijn met een romige textuur, zonder hout maar met een toets van caramel door de malolactaat-omzetting. Goed getypeerde, moderne chardonnay van een apart terroir.

wijngaard

De chardonnay is afkomstig van Quinta do Espinhosos in Gozende, van een granieten bodem op 450 m hoogte. Er wordt enkel organische mest gebruikt en geen herbiciden noch pesticiden.

kelder

De manueel geoogste druiven worden in kleine bakjes naar de kelder gebracht. Daar worden de druiven ontrist en gekneusd. In de pers macereren de druiven een paar uur voor ze geperst worden. De gisting gebeurt in inox bij lage temperatuur. De malolactaat-omzetting wordt gezocht om de wijn een ronder en romiger karakter te geven. Na een klaring en filtering worden de wijnen gebotteld in maart volgend op de oogst.

druivensoorten

chardonnay: 100%

schenken

Aan 10-12°C bij paddestoelen, eiergerechten, kreeft, vis, gerookt, vis, gegrild of gebakken, gevogelte (kip, kalkoen), romige kazen,

analyse

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

Totale zuren: **5,2 g/l**

Totale sulfiet: **79 mg/l**

Vrije sulfiet: **28 mg/l**