

A&D Wines Monólogo Avesso 2023

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 wijn. Veel aroma met rijp wit fruit en minerale accenten. Volrijpe, fruitige smaak met veel body. 2015 is de eerste editie van deze wijn.

wijngaard

De avesso is afkomstig van Quinta de Santa Teresa, een wijngaard op granietbodem op 200 m hoogte. P67 is het nummer van het specifieke perceel. Er wordt enkel organische meststof gebruikt en geen herbiciden noch pesticiden. Avesso is de druif die in Vinho Verde doorgaans gebruikt wordt om de wijn meer body en alcohol te geven. Er is ongeveer 750 ha van aangeplant in de regio.

kelder

De manueel oogste 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 geblokkeerd om de wijn voldoende frisheid te bewaren. Na een klaring en filtering wordt de wijn gebotteld in de maand maart volgend op de oogst.

onderscheidingen

2015: Laureaat in de Wijnkooggids 2017 (F. Van der Auwera)

druivensoorten

avesso: 100%

schenken

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

analyse

alcohol: **13,5% Vol.**
Totale zuren: **6,1 g/l**
Totale sulfiet: **85 mg/l**
Vrije sulfiet: **22 mg/l**