



Casa do Arrabalde

DOC Vinho Verde 2020

DE WIJN

Geproduceerd op het landgoed van Casa do Arrabalde. De wijngaarden daar liggen op een hoogte van 450m en hebben geen volledige blootstelling aan de zon. Om deze reden duurt de rijping van de druiven lang en resulteren in wijnen die aromatisch zeer uitbundig zijn, met een zeer fris aromatisch profiel.

DE WIJNMAKER

A&D wines is een familiebedrijf die enkel biologische wijnen produceert gemaakt van drie verschillende locaties die elk hun uniek karakter hebben. Quinta de Teresa, casa do Arrabalde en Quinta do Espinhoso. Deze landgoeden liggen in het zuidoosten van de Vinho Verde regio. Deze regio staat gekend voor zijn frisse fruitige witte wijnen met een mineraal karakter. Deze wijnmaker heeft respect voor de natuur en de druif. Het is tevens ook één van de pioniers van de Biologische wijnbouw in de Vinho Verde regio. Het respect voor de druif proef je ook in hun wijnen die telkens het smaakprofiel van de drijf en diens terroir respecteren.

DEGUSTATIEF PROFIEL

Deze wijn onthult een intens aromatisch profiel, een mix van fruittoetsen zoals lychees, banaan en lindebladeren. In de mond toont hij een direct profiel, frisse toetsen van mandarijn en papaja en een levendige zuurtegraad.

GASTRONOMIE& PAIRING

Wij raden deze wijn aan als aperitief of bij een salade met geitenkaas. Dit is een ideale partner bij gegrilde vis en schaaldieren.

Drinktemperatuur tussen 7° en 11° C.

Bewaar de fles liggend op een koele, droge plaats en buiten het bereik van licht.

HET WIJNJAAR

De winter was vrij droog met weinig regen. In de lente werden de temperaturen relatief hoog in april en mei, met sterke regenval in de laatste helft van april, wat belangrijk was om de water reserves van de wijngaarden. De zomer kende warmere temperaturen dan normaal, voornamelijk van 22 juni tot 10 augustus. Een hete en droge zomer, waarbij de wijn-wijngaarden last hadden van hydrische stress. Tussen 16 en 20 augustus water reserves viel er veel regen waardoor de rijping van de van de druiven plots in een stroomversnelling ging en er sprake was van een sterke daling van de zuurtegraad. Het begin van de oogstvest begon dus vrij vroeg.



VINIFICATIE

De druiven arriveren bij de wijnmakerij in dozen van 24 kg. Ze worden met de hand geselecteerd en ontsteelt, voordat ze maceratie in en een zachte pneumatische pers. De most gist in roestvrijstalen vaten bij lage temperatuur. Stabilisatie en filtratie vinden daar plaats. Er wordt geen dierlijk derivaten gebruikt in het proces, waardoor het een veganistische wijn is. Speciale zorg werd besteed aan elke stap in het wijnmakersproces, het minimaliseren van elke ingreep, met de bedoeling van het produceren van een wijn die de bijzonderheden van de druiven en het terroir representeert.

Gebotteld in februari 2021

DETAILS

Cépages: Avesso 50 %
Alvarinho 30%
Arinto 20%

Dry extract 20.1 g/dm³
Alcohol 12,5% vol.
Total acidity 6,8 g/dm³
Volatile acidity 0,21 g/dm³
PH 3,18

Bevat sulfieten