



# Esculpide

DOC Vinho Verde 2019

## DE WIJN

De naam Esculpido (gebeeldhouwd) heeft betrekking op de indrukwekkende vormen en vormen van enkele van onze oudste wijngaarden, authentieke levende sculpturen, opnieuw gedefinieerd en verfijnd door het verstrijken van de tijd.

Esculpido is gemaakt van druiven van Quinta Santa Teresa van het ras Avesso, de meeste van hem zijn gelegen tussen 200 en 350 meter hoog.

Deze wijn is het resultaat van de wens om uitdrukking te geven aan de hoge kwaliteit van de druiven die in deze wijngaarden zijn gerijpt, die worden verzorgd volgens biologische en traditionele methoden.

## 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

In de neus toont deze wijn een goede balans tussen complexiteit, frisheid en goed geïntegreerd eikenhout, met de nadruk op zilte tonen, verse boter, citrusvruchten en natte vuursteen. In de mond toont hij zich rijk en elegant, met een uitstekende concentratie en veelgelaagd.

Minerale tonen, hazelnoot, boomvruchten en citernes komen naar voren. Lange, aanhoudende afdrank met een stevige zuurgraad. Deze wijn heeft veel bewaarpotentieel.

## GASTRONOMIE& PAIRING

Wij raden deze wijn aan als aperitief of bij een charcuterie. Dit is een ideale partner bij gegrilde vis en schaaldieren maar kan ook wat meer tegengewicht gebruiken door een vettigere roomsaus of mousseline erbij te serveren.

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 van 2018 was vrij droog. De lente was evenwichtiger, met wat regen in de loop van april, waardoor we genoodzaakt waren behandelingen toe te passen in de wijngaarden tegen meeldauw en odium. De zomer was mild, alleen de lagergelegen wijngaarden in Quinta de Santa Teresa kregen op 23 augustus te maken met enkele brandwonden. In de 8e en 9e van dezelfde maand regende het, waardoor de hydrische stress afnam en het rijpingsproces optimaal kon voortgaan. Het evenwichtige, frissere profiel van het wijnjaar 2019 gaf aanleiding tot iets meer zuurdere wijnen, met een lager alcoholpercentage.

## VINIFICATIE

De druiven komen in dozen van 24 kg aan bij de wijnmakerij. Ze worden met de hand geselecteerd en onsteelt voordat ze het schilcontactproces en een zachte pneumatische pers ondergaan. De most fermenteert in Franse vaten gedurende ongeveer 12 maanden. Stabilisatie en zachte filtratie vinden plaats. Geen enkel dierlijk derivaat wordt gebruikt in het proces, waardoor het een veganistische vriendelijke wijn is. Er is speciale zorg besteed aan dit proces, waarbij elke impact is geminimaliseerd, met de bedoeling van het produceren van een wijn die goed de bijzonderheden van de druiven en het terroir. Gebotteld in maart 2021

## DETAILS

Cépages: Avesso

Dry extract 22,9 g/dm<sup>3</sup>  
Alcohol 13,4% vol.  
Total acidity 6,7 g/dm<sup>3</sup>  
Volatile acidity 0,44 g/dm<sup>3</sup>  
PH 3,22