

Douro's New Legacy Reserva 2018

MENIN
DOURO ESTATES

Vinho Tinto | DOC Douro | Portugal

DOURO'S NEW LEGACY RESERVA 2018 nasce da rigorosa seleção de diferentes parcelas de vinha que levaram a apostar mais do que todos os esforços. Com uma área total de 42 hectares na propriedade, podemos encontrar parcelas de vinha que apresentam idades que variam dos 45 aos 100 anos, levando à necessidade de interpretar com extremo rigor toda a evolução das mais diversas parcelas para avaliar o potencial.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 14%
Acidez Total: 5,7g / L
pH: 3,71
Sulfuroso Total: 98mg / L
Açúcar Residual: < 0,6g / L

ESTÁGIO

90% carvalho francês e 10% carvalho americano durante 18 meses.

CASTAS

60% Vinha Velha com 100 anos de idade 40% Touriga Franca com 45 anos de idade.

ENOLOGIA

João Rosa Alves / Tiago Alves de Sousa

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2018 foi caracterizado por um início muito seco e frio. A partir de Março as condições alteraram-se significativamente, com níveis de precipitação acima da média ao longo de toda a Primavera, levando a uma elevada pressão de algumas doenças na vinha (míldio) e a uma quebra na quantidade produzida. O Verão prosseguiu bastante ameno e húmido para os padrões da região, verificando-se, contudo, em Agosto uma total inversão, com uma vaga súbita de calor a exigir um esforço suplementar por parte das videiras. As reservas de água no solo constituídas no período anterior vieram a revelar-se providenciais, permitindo uma evolução fantástica das maturações, com um equilíbrio e qualidade finais verdadeiramente singulares.

VINDIMA

A vindima teve início do no dia 19 de Setembro tendo tido uma duração de 28 dias. Durante este período foram realizadas pausas para esperar pelo ponto ótimo de maturação de diferentes parcelas, permitindo assim vindimar com tranquilidade. Após a vindima, as uvas foram transportadas até a adega em caixas de 18 Kg de capacidade máxima, preservando assim toda a integridade e qualidade.

VINIFICAÇÃO

Seleção cuidada das uvas em tapete de escolha, seguida de desengace total, esmagamento e transporte por gravidade para depósitos de fermentação em inox. Maceração pré-fermentativa a baixa temperatura durante 48H, seguida pela fermentação alcoólica com temperaturas controladas entre 25-27°C. Face ao elevado potencial qualitativo demonstrado seguiu-se um período adicional de maceração pelicular potenciando a estrutura, profundidade e complexidade do vinho, após o qual foi trasfegado para barricas de carvalho de 225l.

NOTAS DE PROVA

DOURO'S NEW LEGACY RESERVA 2018 é um vinho que apresenta cor rubi intensa, aromas muito finos de ginja, cássis e chocolate preto, onde ao mesmo tempo, manifesta nuances balsâmicas e de cerejeira, noz-moscada e hortelã-pimenta. Revela boca bem estruturada, mas plena de harmonia e frescura, com um final de boca longo e persistente.



Adega Menin Douro Estates
N 322-2 Km 20 | 5060-056
Gouvinhas - Sabrosa

geral@mwc.wine
www.menindouroestates.wine
+ 351 259 931 054

@menindouroestates

