

MENIN Reserva Branco 2022

MENIN
DOURO ESTATES

Vinho Branco | DOC Douro | Portugal

MENIN RESERVA BRANCO 2022 nasce da combinação das castas Viosinho e Gouveio plantadas em exposição Nascente e Rabigato e Arinto com exposição Sul e Poente. Com predominância de solos de xisto, as diferentes parcelas encontram-se localizadas em cotas que variam dos 450 aos 500m de altitude, o que permite obter a frescura, concentração e complexidade necessárias para este vinho.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 13%
Acidez Total: 5,5 g / L
pH: 3,3

ESTÁGIO

6 meses em barricas de carvalho com *bâtonnage* periódica.

ENOLOGIA

João Rosa Alves / Tiago Alves de Sousa

CASTAS

60% Viosinho
20% Gouveio
15% Rabigato
5% Arinto

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola caracterizou-se por um Inverno quente e seco, e uma Primavera e Verão anormalmente quentes e secos. A reduzida precipitação ao longo da maior parte do ciclo vegetativo contribuiu para condicionar as doenças fúngicas da vinha. Porém, as altas temperaturas registadas, em Maio, Julho e Agosto, tiveram impacto na videira e na maturação da uva. A continuidade de seca e temperaturas muito elevadas durante o período de maturação, obrigaram a vindimas precoces, com início a 05 de Agosto que abrandaram com temperaturas mais baixas e precipitação ocorridas no início de Setembro. Estas condições foram benéficas para a qualidade e com pouco impacto na quantidade.

VINIFICAÇÃO

Após vindima manual, as uvas são transportadas em caixas de 18 kg capacidade de forma a não prejudicar a integridade do cacho. Uma vez na adega, as caixas são descarregadas num tapete de escolha para primeira triagem das uvas. Seguiu-se o desengace, escolha bago-a-bago e esmagamento dos mesmos que são transportados por gravidade para prensa pneumática. Após clarificação do mosto, iniciou-se a fermentação alcoólica em barricas de carvalho a temperaturas baixas que rondaram os 16°C, de forma a preservar todo o carácter varietal de cada casta. A fermentação alcoólica decorreu aproximadamente durante 20 dias, onde posteriormente as diferentes componentes estagiaram durante 6 meses com *bâtonnage* periódica.

NOTAS DE PROVA

MENIN RESERVA BRANCO 2022 é um vinho de nariz muito fino e expressivo, com notas de manga fresca, leve tangerina, lavanda e pimenta branca. Muito elegante, fresco e mineral, mas simultaneamente pleno de fruta, com final levemente especiado e longo. Um vinho extremamente gastronómico, mas também capaz de belos momentos a solo.



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

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

@menindouroestates

