

Menin Tinta Roriz 2021



Vinho Tinto | DOC Douro | Portugal

MENIN Tinta Roriz 2021 nasce da seleção dos melhores talhões da casta Tinta Roriz, com o intuito de demonstrar o potencial do terroir da MENIN DOURO ESTATES para as diversas castas autóctones do Douro. Os diferentes talhões selecionados, encontram-se nas cotas de 150 a 200 m com exposições Sul e Poente.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2021 foi caracterizado por ser um ano fresco na Região Demarcada do Douro. Com a elevada precipitação registada no período da Primavera, verificou-se uma elevada pressão de doenças fúngicas o que proporcionou um rigoroso acompanhamento de cada casta e parcela. O Verão mostrou-se fresco, levando a uma maturação mais lenta e progressiva das diferentes castas.

VINIFICAÇÃO

Após a vindima manual, as uvas foram transportadas até a adega em caixas de 18 Kg capacidade máxima, preservando assim toda a integridade e qualidade.

Os diferentes talhões da casta Tinta Roriz foram vindimados em função da sua maturação. Poste-riormente, as uvas passaram em tapete de escolha sofrendo desengace e esmagamento sendo movimentadas por gravidade para depósitos de fermentação em inox. Realizou-se maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas variando 24 a 48 H, seguindo-se a fermentação alcoólica com temperaturas entre 25-27°C. Terminadas as fermentações alcoólica e malolática em depósito de inox, o vinho foi trasfegado para barricas de carvalho de 225L.

NOTAS DE PROVA

MENIN Tinta Roriz 2021 é um vinho de perfil muito harmonioso, entre a fruta vermelha silvestre (groselhas vermelhas, ameixa vermelha), cereja preta, frutos do bosque e especiarias do estágio em barrica aumentam a complexidade do conjunto. Na boca, realça-se como um vinho com extrema finesse que não é usual de se encontrar entre os seus pares.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 14%
Acidez Total: 4,8/L
pH: 3,81

CASTAS

100% Tinta Roriz

ESTÁGIO

20 meses em barricas de carvalho

ENOLOGIA

Tiago Alves de Sousa /
Manuel Saldanha