

MENIN

DOURO ESTATES

Menin Gouveio 2024

Vinho Branco | DOC Douro | Portugal

MENIN Gouveio 2024 nasce de uvas de casta Gouveio, plantada da nossa Quinta do Sol. Localizada a uma cota que variam dos 400 aos 480m de altitude.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2024 foi marcado por um Inverno quente e chuvoso e uma Primavera com precipitação acima da média, especialmente em março, antecipando o abrolhamento. A pressão de mildio e oídio foi controlada com sucesso. O Verão foi quente e seco, com chuvas pontuais que favoreceram uma maturação equilibrada. A vindima decorreu entre 21 de agosto e 14 de outubro, com as uvas a chegarem às adegas em excelente estado sanitário e de maturação, refletindo-se numa produção generosa e de grande qualidade.

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 depósito de inox a temperaturas baixas que rondaram os 14°C, de forma a preservar todo o carácter varietal da casta. A fermentação alcoólica decorreu aproximadamente durante 15 dias, onde após um repouso, o lote estagiou durante 8 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

MDE Gouveio 2024 é um vinho de cor citrina. No aroma, revelam-se notas cítricas de toranja, lima e tangerina, nuances de casca de laranja e leves apontamentos de especiarias. A mineralidade está bem presente, acompanhada por ligeiras sugestões de pólvora e pimenta. Na boca, mostra acidez viva e bem integrada, com boa complexidade, corpo firme e persistência.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 13,5%
Acidez Total: 6,4 / L
pH: 3,13
Açúcar residual: < 0,6g / L

CASTAS

100% Gouveio

ESTÁGIO

8 meses em barricas de carvalho sobre borras finas "sur lies" e bâtonnage periódica

ENOLOGIA

Tiago Alves de Sousa /
Manuel Saldanha

