



H.O.

Bertelo 2022

VINHO BRANCO | DOC DOURO | PORTUGAL



H.O. BERTELO 2022 representa a expressão singular da parcela “Bertelo” localizada no Baixo Corgo com uma expressão muito especial entre o equilíbrio e a frescura conferida pela proximidade à Serra do Marão e a intensidade do xisto dos seus solos onde encontramos com predominância a casta Viosinho, complementada com Rabigato, Arinto e Gouveio.


Especificações


Álcool
13%


Acidez Total
5,9 g/L

pH
3,3

 **Castas**
85 % Viosinho
5 % Rabigato
5 % Gouveio
5 % Arinto

 **Enologia**
João Rosa Alves e
Tiago Alves de Sousa

 **Estágio**
9 meses em barricas
de carvalho com
bâtonnage periódica

 **Quantidade Produzida**
3000

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 dos mostos, iniciou-se a fermentação alcoólica em depósito de Inox, seguindo-se em barricas de carvalho a temperaturas baixas que rondaram os 16°C, de forma a preservar todo o carácter da parcela. A fermentação alcoólica decorreu aproximadamente durante 20 dias, onde posteriormente as diferentes componentes estagiaram durante 9 meses com batonnage periódica.

Notas de Prova

H.O. Bertelo 2022 apresenta-se brilhante com cor amarelo cítrico. No nariz, demonstra a elegância e finesse da casta viosinho onde predominam as notas florais e especiadas da mesma, conjugada com suaves notas de fruta branca e cítrica. A barrica, demonstra-se muito discreta e integrada no conjunto. Na boca, mostra-se muito fino, complexo e vivo pela sua frescura vincada.

Vale de Maria,
Caminho de São Martinho, Cumieira
5030-077 Santa Marta de Penaguião
Portugal

geral@mw.wine
+351931 054

www.mw.wine

