



H.O

Matrona Rosé 2022

VINHO ROSÉ | DOC DOURO | PORTUGAL



H.O MATRONA ROSÉ 2022 nasce da seleção zonal da parcela de Vinhas Velhas “Matrona” localizada em Alvações do Corgo (Baixo Corgo) onde se encontram mistura de castas tintas e brancas. Com exposição solar Poente e solos de xisto e granito, a parcela encontra-se localizada na cota dos 400m de altitude, traduzindo-se numa harmonia de profundidade e frescura singulares.

Especificações

Álcool
13%

Acidez Total
5,6 g/L

pH
3,3



Castas

30 % Malvasia Preta
20 % Baga
20 % Touriga Franca
15 % Tinta Amarela
10 % Mourisco
5 % Variedades Brancas Antigas do Douro (Malvasia Rei, Tarez / Molinha...)



Enologia

João Rosa Alves e
Tiago Alves de Sousa



Estágio

9 meses em barricas
de carvalho com
bâtonnage periódica



Quantidade Produzida
700

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. Após desengace, as uvas são transportadas por gravidade para prensa pneumática. Após clarificação dos mostos, iniciou-se a fermentação alcoólica em barricas de carvalho a temperaturas baixas que rondaram os 16°C, de forma a preservar todo o carácter e identidade da mistura de castas desta parcela. A fermentação alcoólica decorreu aproximadamente durante 20 dias, onde posteriormente estagiou durante 9 meses com bâtonnage periódica.

Notas de Prova

H.O MATRONA ROSÉ 2022 apresenta-se como um rosé de grande classe. Nariz muito completo e harmonioso entre as nuances de fruta vermelha fresca, flores brancas, pó de talco especiarias da madeira muito bem integradas relembrando pimenta branca. Na boca, mostra-se muito envolvente com grande sensação de untuosidade combinada com a acidez vincada, mostrando ligeira sensação de salinidade e muita persistência na prova.

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

geral@mw.wine
+351931 054

www.mw.wine

