

MENIN Branco 2024

MENIN
DOURO ESTATES

Vinho Branco | DOC Douro | Portugal

MENIN BRANCO 2024 nasce da seleção de parcelas das castas Rabigato e Gouveio da nossa Quinta do Sol. As diferentes parcelas encontram-se localizadas em cotas que variam dos 400 aos 480 m de altitude.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 13%
Acidez Total: 5,7 g/L
pH: 3,38
Açúcar residual: < 0,6 g/L

ESTÁGIO

6 meses em inox

ENOLOGIA

Tiago Alves de Sousa / Manuel Saldanha

CASTAS

75% Rabigato
25% Gouveio

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 presença 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 de cada casta. A fermentação alcoólica decorreu aproximadamente durante 15 dias, onde após um repouso, as diferentes componentes estagiaram durante 6 meses em inox.

NOTAS DE PROVA

MENIN BRANCO 2024 é um vinho de cor citrina. No aroma, apresenta notas de fruta fresca como lima, toranja e alperce, com leves apontamentos florais e de ervas silvestres. Na boca, apresenta-se fresco, mineral e com boa persistência.



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

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

@menindouroestates

