

MENIN

DOURO ESTATES

Menin Branco 2025



Vinho Branco | DOC Douro | Portugal

MENIN BRANCO 2025 nasce da seleção de parcelas das castas Rabigato, Viosinho, Verdelho e Gouveio da nossa Quinta do Sol. As diferentes parcelas encontram-se localizadas em cotas que variam dos 400 aos 480 m de altitude.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2025 foi caracterizado por temperaturas sistematicamente acima da média e precipitação inferior à normal climatológica, classificando-se como um ano quente e seco. O Inverno apresentou-se relativamente quente e seco, enquanto a Primavera registou períodos de precipitação que favoreceram o desenvolvimento de doenças fúngicas, com especial incidência e agressividade do mildio em fases precoces do ciclo vegetativo, originando quebras de produção. O Verão foi muito quente e seco, com episódios prolongados de calor que condicionaram o desenvolvimento vegetativo e contribuíram para uma maturação rápida das uvas. A vindima decorreu maioritariamente sob condições estáveis e mais frescas, entre 18 de agosto e 6 de outubro, tendo ocorrido precipitação na fase final que não afetou significativamente a qualidade das uvas. Apesar de uma redução produtiva, as condições de maturação favoreceram mostos equilibrados e concentrados, refletindo uma qualidade global positiva para o ano.

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.

NOTA DE PROVA

Cor citrina luminosa e límpida. Aroma expressivo, onde sobressaem notas de pera e ananás fresco, com nuances de limão, gengibre e folha de menta, pleno de frescura e mineralidade. Boca vibrante mas igualmente elegante, com acidez bem integrada e textura envolvente. Um branco perfeito para acompanhar pratos leves e frescos como uma salada César, um carpaccio de bacalhau ou mariscos delicados, mas igualmente capaz de brilhar à mesa com peixes grelhados.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 12,5%
Acidez Total: 5,8 / L
pH: 3,18

CASTAS

46 % Rabigato
25 % Gouveio
24 % Viosinho
5 % Verdelho

ESTÁGIO

5 meses em Inox

ENOLOGIA

Tiago Alves de Sousa
Manuel Saldanha