

MENIN

DOURO ESTATES

Menin D. Beatriz 2020



Vinho Tinto | DOC Douro | Portugal

Menin D. Beatriz é o vinho mais especial jamais assinado pela Menin Douro Estates. Quando a paixão por uma região é tanta que se desmultiplica em mais de cinquenta castas unidas num só trago. Feito exclusivamente a partir de vinhas velhas, é o resultado de cinco anos de cuidado constante e extremo que se traduz num vinho de excelência que só é lançado em anos especiais.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2020 foi quente e seco. A forte pressão de míldio na primavera e de oídio até à fase do pintor poderia ter afetado a qualidade das uvas. Julho foi o mês mais seco desde a década de 1930 e o calor de agosto provocou grande desidratação, sobretudo na Touriga Franca. Apesar da baixa produção, a desidratação resultou em mostos com elevada concentração de açúcares, ácidos e compostos fenólicos.

VINIFICAÇÃO

Transporte das uvas em caixas de 20 kg, preservação das mesmas em câmara frigorífica para manter a frescura aromática no momento de maceração pré-fermentativo. Triagem em tapete com cacho inteiro, segue-se desengace e seleção bago-a-bago em segundo tapete de escolha. Os bagos só são esmagados no momento de entrada na Cuba, funcionando todo o processo por gravidade. Fermentação em Cuba de INOX e após a maloláctica segue para barricas novas de Carvalho francês de 225L capacidade selecionadas criteriosamente. O estágio em barrica decorreu durante 20 meses. Após o engarrafamento o vinho encontra-se em estágio por cerca de 18 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda e brilhante. Aroma muito complexo, com notas de ginja macerada, chá de rooibos e cedro, envoltas por folha de charuto e leve pimenta preta. Na boca, a concentração resultante do ano de 2020 e da idade avançada da vinha traduz-se numa elegância extraordinária, onde a densidade se equilibra com frescura e harmonia. A boca é pura seda, com taninos aveludados e um final que parece não ter fim.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 14%
Acidez Total: 5,8/L
pH: 3,59

CASTAS

100% Vinhas Velhas da
Quinta da Costa de Cima
(Field Blend)

ESTÁGIO

20 meses em barricas de
carvalho de 225L capacidade

ENOLOGIA

Tiago Alves de Sousa
Manuel Saldanha