

Douro's New Legacy Reserva 2018

MENIN
DOURO ESTATES

Vinho Tinto | DOC Douro | Portugal

DOURO'S NEW LEGACY RESERVA 2018 nasce da rigorosa seleção de diferentes parcelas de vinha que levaram a apostar mais do que todos os esforços. Com uma área total de 42 hectares na propriedade, podemos encontrar parcelas de vinha que apresentam idades que variam dos 45 aos 100 anos, levando à necessidade de interpretar com extremo rigor toda a evolução das mais diversas parcelas para avaliar o potencial.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 14%
Acidez Total: 5,7g / L
pH: 3,71
Sulfuroso Total: 98mg / L
Açúcar Residual: < 0,6g / L

ESTÁGIO

90% carvalho francês e 10% carvalho americano durante 18 meses.

CASTAS

60% Vinha Velha com 100 anos de idade 40% Touriga Franca com 45 anos de idade.

ENOLOGIA

João Rosa Alves | Tiago Alves de Sousa

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2018 foi caracterizado por um início muito seco e frio. A partir de Março as condições alteraram-se significativamente, com níveis de precipitação acima da média ao longo de toda a Primavera, levando a uma elevada pressão de algumas doenças na vinha (míldio) e a uma quebra na quantidade produzida. O Verão prosseguiu bastante ameno e húmido para os padrões da região, verificando-se, contudo, em Agosto uma total inversão, com uma vaga súbita de calor a exigir um esforço suplementar por parte das videiras. As reservas de água no solo constituídas no período anterior vieram a revelar-se providenciais, permitindo uma evolução fantástica das maturações, com um equilíbrio e qualidade finais verdadeiramente singulares.

VINDIMA

A vindima teve início do no dia 19 de Setembro tendo tido uma duração de 28 dias. Durante este período foram realizadas pausas para esperar pelo ponto ótimo de maturação de diferentes parcelas, permitindo assim vindimar com tranquilidade. Após a vindima, as uvas foram transportadas até a adega em caixas de 18 Kg de capacidade máxima, preservando assim toda sua integridade e qualidade.

VINIFICAÇÃO

Seleção cuidada das uvas em tapete de escolha, seguida de desengace total, esmagamento e transporte por gravidade para depósitos de fermentação em inox. Maceração pré-fermentativa a baixa temperatura durante 48H, seguida pela fermentação alcoólica com temperaturas controladas entre 25-27°C. Face ao elevado potencial qualitativo demonstrado seguiu-se um período adicional de maceração pelicular potenciando a estrutura, profundidade e complexidade do vinho, após o qual foi trasfegado para barricas de carvalho de 225l.

NOTAS DE PROVA

DOURO'S NEW LEGACY RESERVA 2018 é um vinho que apresenta cor rubi intensa, aromas muito finos de ginja, cássis e chocolate preto, onde ao mesmo tempo, manifesta nuances balsâmicas e de cerejeira, noz-moscada e hortelã-pimenta. Revela boca bem estruturada, mas plena de harmonia e frescura, com um final de boca longo e persistente.



Quinta da Costa e Sol
N 322-2 Km 20 | 5060-056
Gouvinhas - Sabrosa

Quinta do Pontão
Cumieira | 5030-046 Santa
Marta de Penaguião



Douro's New Legacy Reserva 2018

MENIN
DOURO ESTATES

Red Wine | DOC Douro | Portugal

DOURO'S NEW LEGACY RESERVA 2018 was made from the rigorous selection of different vineyard plots that led to the commitment of all efforts. With a total area of 42 hectares on the property, we can find vineyard plots that have ages ranging from 45 to 100 years, leading to the need to interpret with extreme rigor all the evolution of the most diverse plots in order to assess the potential.

SPECIFICATIONS

Alcohol: 14%

Acidity: 5,7g / L

pH: 3,71

Total Sulfurous: 98mg / L

Residual Sugar: < 0,6g / L

AGEING

90% French oak and 10% American oak for 18 months.

OENOLOGY

João Rosa Alves | Tiago Alves de Sousa

GRAPE VARIETIES

60% old vines with 100 years of age and 40% Touriga Franca with 45 years of age.

VINTAGE OVERVIEW

The year of 2018 was characterized by a very dry and cold beginning. From March onwards, conditions changed significantly, with above-average rainfall throughout the spring, leading to high pressure from some diseases in the vineyard (mildew) and a drop in the amount produced. The summer continued to be quite mild and humid by the region's standards, but in August there was a complete reversal, with a sudden heat wave requiring extra effort from the vines. The water reserves in the soil created in the previous period proved to be providential, allowing for a fantastic evolution of maturations, with a truly unique final balance and quality.

HARVEST

The harvest began on the 19th of September and lasted 28 days. During this period, breaks were taken to wait for the optimum maturation point of different plots, thus allowing the harvesting with tranquility. After the harvest, the grapes were transported to the winery in boxes of 18kg of maximum capacity, preserving all their integrity and quality.

WINEMAKING

Careful selection of the grapes in a sorting table, followed by total de-stemming, crushing and transport by gravity to stainless steel fermentation tanks. Pre-fermentation maceration at low temperature for 48H, followed by alcoholic fermentation at controlled temperatures between 25-27°C. Given the high qualitative potential shown, there was an additional period of skin maceration, enhancing the structure, depth and complexity of the wine, after which it was transferred to 225l oak barrels.

TASTING NOTE

DOURO'S NEW LEGACY RESERVA 2018 is a wine that presents an intense ruby color, very fine aromas of sour cherry, cassis and dark chocolate, which at the same time shows balsamic and cherry, nutmeg and peppermint nuances. It reveals a well-structured mouth, but full of harmony and freshness, with a long and persistent aftertaste.



Quinta da Costa e Sol
N 322-2 Km 20 | 5060-056
Gouvinhas - Sabrosa

Quinta do Pontão
Cumieira | 5030-046 Santa
Marta de Penaguião

