

MENIN Grande Reserva Branco 2021

MENIN
DOURO ESTATES

Vinho Branco | DOC Douro | Portugal

MENIN GRANDE RESERVA BRANCO 2021 nasce da seleção de parcelas das castas ARINTO. Com predominância de exposição solar Nascente e solos de xisto e granito, as diferentes parcelas encontram-se localizadas em cotas que variam dos 450 aos 500m de altitude, o que exige um acompanhamento rigoroso da maturação dos diferentes *terroirs*.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 13,5%
Acidez Total: 7,0g / L (Ac. Tartárico)
pH: 3, 2

ESTÁGIO

9 meses em barricas de com *bâtonnage* periódica

CASTAS

100% Arinto

ENOLOGIA

João Rosa Alves / Tiago Alves de Sousa

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2021 foi caracterizado por ser um ano fresco na Região Demarcada do Douro. Com a elevada precipitação registada no período da Primavera, verificou-se uma elevada pressão de doenças fúngicas o que proporcionou um rigoroso acompanhamento de cada casta e parcela. O Verão mostrou-se fresco, levando a uma maturação mais lenta e progressiva das diferentes castas.

VINIFICAÇÃO

Após a vindima manual, as uvas são transportadas em caixas de 18kg de 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 barricas de carvalho a temperaturas baixas que rondaram os 12° C, de forma a preservar todo o carácter varietal da casta Arinto. A fermentação alcoólica decorreu aproximadamente durante 20 dias, onde posteriormente as diferentes componentes estagiaram durante 9 meses com *bâtonnage* periódica.

NOTAS DE PROVA

MENIN GRANDE RESERVA BRANCO 2021 é um vinho de cor citrina e intensidade média. No aroma revela-se muito complexo e elegante, notas cítricas e limonadas, chá verde, toranja e hortelã pimenta. Devido ao estágio em barrica, apresenta-se bastante profundo e rico em camadas. Na boca revela grande estrutura e untuosidade, pleno de mineralidade e classe.



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

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

@menindouroestates



MENIN Grande Reserva White 2020

MENIN
DOURO ESTATES

White Wine | DOC Douro | Portugal

MENIN GRANDE RESERVA WHITE 2020 is born from the selection of plots of the ARINTO grape varieties. With pre-dominant exposure to the sunrise and schist and granite soils, the different plots are located at altitudes ranging from 350 to 400 m, which requires a dose monitoring of the maturation of the different *terroirs*.

SPECIFICATIONS

Alcohol: 13,5%
Acidity: 7,0g / L
pH: 3,12
Residual Sugar: < 1,2g / L

AGEING

9 months in 500L used oak barrels on fineblur "sur lies" and periodic *bâtonnage*.

GRAPE VARIETIES

100% Arinto

OENOLOGY

João Rosa Alves | Tiago Alves de Sousa

QUANTITY PRODUCED

1 200 bottles of 750 ml

VITICULTURAL YEAR

The year of 2020 was characterized by fluctuations in temperature and precipitation, leading to it being characterized as a hot and dry year. With the high rainfall in the spring period, there was a high pressure of fungal diseases, which required a dose monitoring of each grape variety and plot. However, the summer was quite hot and dry, leading to a faster maturation and producing wines of great concentration.

VINIFICATION

After manual harvesting, the grapes are transported in 18kg capacity boxes so as not to damage the integrity of the bunch. Once at the winery, the boxes are unloaded onto a sorting belt for the first sorting of the grapes. This is followed by the destemming, picking and crushing of the grapes that are transported by gravity to a pneumatic press. After clarification of the must, the alcoholic fermentation began in oak barrels at low temperatures around 12°C, in order to preserve all the varietal character of the Arinto variety. The alcoholic fermentation took place for approximately 20 days, where the different components were then aged for 6 months with periodic *bâtonnage*.

TASTING NOTES

MENIN GRANDE RESERVA BRANCO 2020 is a wine of citrine color and medium intensity. In the aroma reveals is very complex and elegant, with notes of green tea, grapefruit and peppermint. In the mouth it reveals great structure and unctuousity, full of minerality and class.



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

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

@menindouroestates

