

MENIN Grande Reserva Branco 2022

MENIN
DOURO ESTATES

Vinho Branco | DOC Douro | Portugal

MENIN GRANDE RESERVA BRANCO 2022 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%
Acidez Total: 7,2g / L (Ac. Tartárico)
pH: 3,1

ESTÁGIO

12 meses em barricas de com *bâtonnage* periódica

CASTAS

100% Arinto

ENOLOGIA

João Rosa Alves / Tiago Alves de Sousa

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola caracterizou-se por um Inverno quente e seco, e uma Primavera e Verão anormalmente quentes e secos. A reduzida precipitação ao longo da maior parte do ciclo vegetativo contribuiu para condicionar as doenças fúngicas da vinha. Porém, as altas temperaturas registadas, em Maio, Julho e Agosto, tiveram impacto na videira e na maturação da uva. A continuidade de seca e temperaturas muito elevadas durante o período de maturação, obrigaram a vindimas precoces, com início a 05 de Agosto que abrandaram com temperaturas mais baixas e precipitação ocorridas no início de Setembro. Estas condições foram benéficas para a qualidade e com pouco impacto na quantidade.

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 12 meses com *bâtonnage* periódica.

NOTAS DE PROVA

MENIN GRANDE RESERVA BRANCO 2022 é um vinho de cor citrina e intensidade média. No aroma revela-se muito complexo com notas cítricas e limonadas, chá verde, toranja e elegantes notas balsâmicas. 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

