

MENIN

DOURO ESTATES

Menin Grande Reserva Arinto 2023



Vinho Branco | DOC Douro | Portugal

MDE GRANDE RESERVA BRANCO 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 350 aos 400 m de altitude, o que exige um acompanhamento rigoroso da maturação dos diferentes terroirs.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola caracterizou-se por um Inverno quente e chuvoso, tendo sido a Primavera considerada muito quente e seca, e terminando com um Verão ameno devido às chuvas durante o mês de Junho e Setembro. A reduzida precipitação e elevadas temperaturas ao longo da maior parte do ciclo vegetativo contribuiu para a reduzida incidência das doenças fúngicas da vinha. As temperaturas amenas e precipitação no final de verão tiveram impacto na videira e na maturação da uva. A vindima com início a 03 de Agosto acabou por abrandar com temperaturas mais baixas e precipitação ocorridas no mês de Setembro.

VINIFICAÇÃO

Após a vindima manual, as uvas são transportadas em caixas de 18kg de capacidade deforma 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-abago 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.

NOTA DE PROVA

Límpido e cristalino, de cor citrina, com grande brilho. Aroma com grande classe, profundo e extremamente complexo, com notas de merengue de limão, pimenta branca, gengibre cristalizado, hortelã e leve pólvora. Boca envolvente e texturada, com uma frescura vibrante. Muito mineral, carácter salino, com múltiplas camadas a revelarem-se ao longo da prova. Final muito longo e complexo.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 13%
Acidez Total: 5,8 / L
pH: 3,08

CASTAS

100% Arinto

ESTÁGIO

12 meses em barricas de ...
com bâtonnage periódica

ENOLOGIA

Tiago Alves de Sousa
Manuel Saldanha