

# MENIN

DOURO ESTATES

## Menin Grande Reserva Tinto 2020



Vinho Tinto | DOC Douro | Portugal

MENIN GRANDE RESERVA TINTO nasce da seleção de diferentes parcelas de castas e exposições diferentes. Com predominância de exposição solar Nascente -Sul e solos de xisto, as diferentes parcelas encontram-se localizadas em cotas que variam dos 80 aos 350 m de altitude, o que exige um acompanhamento rigoroso da maturação dos diferentes terroirs.

### ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2020 foi caracterizado por oscilações da temperatura e precipitação, o que levou a ser caracterizado como um ano quente e seco. 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. Contudo, o verão mostrou-se bastante quente e seco, levando a uma maturação mais rápida e originando vinhos de grande concentração.

### VINIFICAÇÃO

A vindima decorreu de forma gradual mesmo com oscilações de maturação entre as diferentes parcelas. Após a vindima, as uvas foram transportadas até à adega em caixas de 18kg capacidade máxima, preservado assim toda a integridade e qualidade. As diferentes parcelas vindimadas foram vinificadas isoladamente onde as uvas passaram em tapete de escolha sofrendo posteriormente desengace e esmagamento sendo movimentadas por gravidade para depósitos de fermentação em inox. Realizou-se maceração pré fermentativa a baixas temperaturas variando 24 a 48h, seguindo-se a fermentação alcoólica com temperaturas entre 25-27°C. Terminadas as fermentações alcoólicas e malolática em depósito de inox o vinho foi trasfegado para barricas de carvalho de 225L.

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda. Nariz muito complexo, com notas de ginja, chocolate negro, trufa, cedro e pimenta preta. Boca envolvente, com excelente estrutura e taninos polidos. Um tinto pleno de charme, complexidade e com uma vida muito longa pela frente.

### ANÁLISE

Teor Alcoólico: 15%  
Acidez Total: 6,5/ L  
pH: 3,5

### 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