

MENIN

DOURO ESTATES

Porto Vintage
2022



Vinho Tinto | DOC Douro | Portugal

MENIN PORTO VINTAGE 2022 nasce da seleção de variedades de uvas que se encontram plantadas em parcelas com a classificação máxima para Vinho do Porto, as parcelas de "Letra A". Oriundas de Touriga Franca, Touriga Nacional e Vinhas de Field Blend, as diferentes parcelas encontram-se em exposições de predominância Sul e Poente, possibilitando desta forma, vinhos de enorme concentração.

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

As uvas são transportadas em caixas de 18 Kg de capacidade até a adega de forma a preservar toda a integridade do cacho. Após uma primeira seleção, as uvas são desengaçadas e realizada uma segunda triagem, bago-a-bago de forma a eliminar bagos desidratados que possam transmitir notas mais sobremaduras ao vinho. As uvas foram co-fermentadas em lagares onde decorrem a fermentação com leveduras indígenas. O controle da temperatura permitiu regular a cinética fermentativa de modo a ser possível fazer uma extração mais intensa e prolongada. Atingido o baumê desejável, o lagar foi fortificado com adição de aguardente vínica. Após 48H, realizou-se separação do líquido das massas onde posteriormente se realizou uma "repisa".

NOTAS DE PROVA

Cor rubi retinto e opaca, com laivos violáceos. No nariz revela uma intensidade e profundidade notáveis, com notas de roibos, frutos silvestres compostados, bergamota, menta e especiarias finas. Elevada pureza de fruta, com taninos vivos mas envolvidos por uma textura simultaneamente robusta e sedosa. Um Porto Vintage que, a par da harmonia que transmite na juventude, irá perdurar no tempo.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 19,5%
Acidez Total: 5 g/dm³
pH: 3,78

CASTAS

60% Touriga Franca
25% Touriga Nacional
15% Field Blend

ESTÁGIO

100 % em INOX.

ENOLOGIA

Tiago Alves de Sousa
Manuel Saldanha