

MENIN

DOURO ESTATES

Menin Rosé 2025



Vinho Rosé | DOC Douro | Portugal

MENIN ROSÉ 2025 nasce da seleção de parcelas das castas Touriga Nacional e Tinta Roriz. Com predominância de exposição solar Nascente, as diferentes parcelas encontram-se localizadas em cotas que variam dos 350 aos 400 m de altitude, com um acompanhamento rigoroso da maturação nos diferentes terroirs.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2025 foi caracterizado por temperaturas sistematicamente acima da média e precipitação inferior à normal climatológica, classificando-se como um ano quente e seco. O Inverno apresentou-se relativamente quente e seco, enquanto a Primavera registou períodos de precipitação que favoreceram o desenvolvimento de doenças fúngicas, com especial incidência e agressividade do mildio em fases precoces do ciclo vegetativo, originando quebras de produção. O Verão foi muito quente e seco, com episódios prolongados de calor que condicionaram o desenvolvimento vegetativo e contribuíram para uma maturação rápida das uvas. A vindima decorreu maioritariamente sob condições estáveis e mais frescas, entre 18 de agosto e 6 de outubro, tendo ocorrido precipitação na fase final que não afetou significativamente a qualidade das uvas. Apesar de uma redução produtiva, as condições de maturação favoreceram mostos equilibrados e concentrados, refletindo uma qualidade global positiva para o ano.

VINIFICAÇÃO

Após vindima manual, as uvas são transportadas em caixas de 18 kg 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 depósito de inox a temperaturas baixas que rondaram os 14°C, de forma a preservar todo o carácter varietal de cada casta. A fermentação alcoólica decorreu aproximadamente durante 15 dias, onde após um repouso, 45 % do lote estagiou durante 5 meses em inox e os restantes 55 % do lote estagiaram durante 3 meses em inox seguidos de 2 meses em ovo de cimento.

NOTA DE PROVA

Cor rosa pálido, delicada e luminosa. No nariz revela grande elegância e pureza aromática, com notas de framboesa fresca, morango silvestre e subtis sugestões florais de água de rosa e lavanda. A boca revela uma textura sedosa, envolvente, a par de uma acidez viva e refrescante. Harmonioso, preciso, com final longo e cativante.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 13%
Acidez Total: 4,6 / L
pH: 3,55

CASTAS

62 % T. Roriz
32 % T. Franca
6 % T. Nacional

ESTÁGIO

45 % do Lote esteve 5 meses só em inox
55 % do Lote esteve 3 meses em Inox + 2 meses em Ovo de cimento

ENOLOGIA

Tiago Alves de Sousa
Manuel Saldanha