

MENIN Tinto 2021

MENIN
DOURO ESTATES

Vinho Tinto | DOC Douro | Portugal

MENIN TINTO 2021 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.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 14%
Acidez Total: 5,1g /L
pH: 3,78
Açúcar residual: 0,73 g/L

ESTÁGIO

70 % Inox e 30% Barricas usadas

ENOLOGIA

Tiago Alves de Sousa / Manuel Saldanha

CASTAS

70% Touriga Franca
15% Touriga Nacional
10% Tinta Roriz
5% Tinta Barroca

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2021 foi caracterizado por ser um ano fresco na Região Demarcada do Douro. 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. O Verão mostrou-se fresco, levando a uma maturação mais lenta e progressiva das diferentes castas.

VINIFICAÇÃO

A vindima decorreu de forma gradual mesmo com oscilações de maturação entre as diferentes parcelas. Após a vindima, as uvas foram transportadas até a adega em caixas de 18 Kg capacidade máxima, preservando 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 48 H dependendo da casta, seguindo-se a fermentação alcoólica com temperaturas entre 25-27°C. Terminadas as fermentações alcoólica e malolática em depósito de inox, 30% do vinho foi trasfegado para barricas de carvalho de 225L.

NOTAS DE PROVA

MENIN TINTO 2021 apresenta uma cor rubi de intensidade média. No aroma, destacam-se notas de fruta fresca, com predominância de frutos vermelhos e pretos, revelando o carácter jovem do vinho. A complexidade aromática é enriquecida por delicadas notas de especiarias, provenientes da parte do lote que estagiou em barrica. Na boca, é fresco e equilibrado, com taninos polidos que contribuem para uma boa estrutura e volume, resultado da combinação entre a pureza da fruta preservada no inox e a elegância conferida pela madeira.



Adega Menin Douro Estates
N 322-2 Km 20 | 5060-056
Gouvinhas - Sabrosa

geral@mwc.wine
www.menindouroestates.wine
+ 351 259 931 054

@menindouroestates

