

Menin 54 Castas Vinhas Centenárias 2020



Vinho Tinto | DOC Douro | Portugal

Menin 54 Castas Vinhas Centenárias representa a expressão máxima da tradição vitivinícola do Douro e da paixão da Menin Douro Estates. Proveniente de um património vitivinícola verdadeiramente único, este vinho nasce de vinhas centenárias em coplantação, onde 54 castas autóctones coexistem em perfeita harmonia. O resultado é um vinho de extraordinária complexidade, marcado pela identidade singular do Douro e pelo caráter intemporal do seu terroir.

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: 14%
Acidez Total: 5,3 g/dm³
pH: 3,65

CASTAS

Field Blend

ESTÁGIO

20 meses em barricas

ENOLOGIA

Tiago Alves de Sousa
Manuel Saldanha