

MENIN

DOURO ESTATES

Menin Viosinho 2024



Vinho Branco | DOC Douro | Portugal

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2024 foi marcado por um Inverno quente e chuvoso e uma Primavera com precipitação acima da média, especialmente em março, antecipando o abrolhamento. A pressão de mildio e oídio foi controlada com sucesso. O Verão foi quente e seco, com chuvas pontuais que favoreceram uma maturação equilibrada. A vindima decorreu entre 21 de agosto e 14 de outubro, com as uvas a chegarem às adegas em excelente estado sanitário e de maturação, refletindo-se numa produção generosa e de grande qualidade.

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 barricas de carvalho a temperaturas baixas que rondaram os 16°C, de forma a preservar todo o carácter da casta. A fermentação alcoólica decorreu aproximadamente durante 20 dias, onde posteriormente as diferentes componentes estagiaram durante 10 meses com bâtonnage periódica.

NOTAS DE PROVA

Apresenta-se brilhante, de cor amarelo citrino. No nariz, revela a elegância característica da casta Viosinho, com notas florais delicadas, fruta branca fresca e apontamentos cítricos, envolvidos por subtis nuances especiadas e minerais. A barrica presente surge discreta e bem integrada, conferindo complexidade sem se sobrepor à pureza aromática da casta.

Na boca, mostra-se vibrante e preciso, com frescura bem marcada, acidez equilibrada e textura elegante e envolvente. O final é fino, persistente e marcado pela mineralidade, tornando-o um branco gastronómico e muito versátil à mesa.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 13%
Acidez Total: 5,8 / L
pH: 0,60

CASTAS

100% Viosinho

ESTÁGIO

10 meses em barricas de carvalho com bâtonnage periódico.

ENOLOGIA

Tiago Alves de Sousa
Manuel Saldanha