

MENIN

DOURO ESTATES

Menin Grande Reserva Rosé 2024



Vinho Rosé | DOC Douro | Portugal

Uma expressão rara e sublime do Douro. Este Menin Grande Reserva Rosé, com origem nas vinhas de altitude da família Menin, revela uma frescura excecional, precisão e uma elegância natural.

Um lote cuidadosamente elaborado a partir das castas Touriga Nacional e Touriga Franca confere a este vinho uma profundidade notável e uma textura envolvente. O resultado é um carácter gastronómico distinto e equilibrado, que afirma uma interpretação sofisticada do Douro.

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 míldio 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. Após desengace, as uvas são transportadas por gravidade para prensa pneumática. Após clarificação dos mostos, iniciou-se a fermentação alcoólica em barricas de carvalho a temperaturas baixas que rondaram os 16°C, de forma a preservar todo o carácter e identidade da mistura de castas desta parcela. A fermentação alcoólica decorreu aproximadamente durante 20 dias, onde posteriormente estagiou durante 8 meses com bâtonnage periódica.

NOTAS DE PROVA

Tonalidade rosa-pálido muito delicada, com leves laivos de casca de cebola. Aroma muito complexo, mineral, revelando notas de pétalas de rosa silvestre, romã, cabeça de fósforo, brioche e pimenta-rosa. Na boca impressiona pela envolverência e amplitude, desdobrando-se em múltiplas camadas, textura aveludada, plena de frescura e classe. Um rosé de subtilezas, que se vai revelando no copo, ao longo do tempo. Um rosé para decantar. Para as melhores mesas, mas também para guardar por longos anos.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 13,5%
Acidez Total: 5,8/L
pH: 3,38

CASTAS

Touriga Nacional
e Touriga Franca

ESTÁGIO

12 meses em barricas

ENOLOGIA

Tiago Alves de Sousa
Manuel Saldanha