

Porto Vintage 2020

MENIN
DOURO ESTATES

Vinho Tinto | DOC Douro | Portugal

MENIN PORTO VINTAGE 2020 nasce da seleção de variedades de uvas que se encontram plantadas em parcelas com a classificação máxima para Vinho do Porto, as parcelas de “Letra A”. Oriundas de Touriga Franca, Touriga Nacional e Vinhas de *Field Blend*, as diferentes parcelas encontram-se em exposições de predominância Sul e Poente, possibilitando desta forma, vinhos de enorme concentração.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 19,5 %
Acidez Total: 4,8 g/dm³
pH: 3,96
Sulfuroso Total: 100 mg/L
Grau Baumé: 5,7

ESTÁGIO

100 % em INOX.

ENOLOGIA

João Rosa Alves / Tiago Alves de Sousa

CASTAS

60% Touriga Franca
25% Touriga Nacional
15% Field Blend

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2020 foi considerado um ano quente e seco. A elevada pressão de mildio durante o período de primavera influenciou de forma significativa a produção, tendo posteriormente até à fase do pintor, condições e forte pressão de oídio que poderiam ter sido prejudiciais à qualidade das uvas. O mesmo de Julho foi considerado o mês mais seco desde a década de 1930, onde posteriormente, o calor excessivo de Agosto, traduziu-se numa desidratação bastante significativa dos cachos, com predominância de impacto na Touriga Franca. No entanto, a baixa produção aliada às elevadas desidratações traduziram-se em mostos de elevada concentração de açúcares, ácidos e compostos fenólicos.

VINIFICAÇÃO

As uvas são transportadas em caixas de 18 Kg de capacidade até a adega de forma a preservar toda a integridade do cacho. Após uma primeira seleção, as uvas são desengaçadas e realizada uma segunda triagem, bago-a-bago de forma a eliminar bagos desidratados que possam transmitir notas mais sobremaduras ao vinho. As uvas foram co-fermentadas em lagares onde decorrem a fermentação com leveduras indígenas. O controle da temperatura permitiu regular a cinética fermentativa de modo a ser possível fazer uma extração mais intensa e prolongada. Atingido o baumé desejável, o lagar foi fortificado com adição de aguardente vínica. Após 48H, realizou-se separação do líquido das massas onde posteriormente se realizou uma “repisa”.

NOTAS DE PROVA

MENIN PORTO VINTAGE 2020 é um vinho cor de ruby opaca com laivos violetas. No nariz, apresenta-se muito intenso, com notas de fruta preta, amoras, comporá de groselha preta, fruta vermelha silvestre madura e ligeiro balsâmico a transmitir frescura. Na boca, as sensações aromáticas repetem-se, com os sabores de figo seco, frutos vermelhos maduros e ligeiro sabor a mirtilos. Os taninos são poderosos e muito polidos, mas graças à sua acidez, mostra-se fresco e muito persistente. Um vinho que pela sua estrutura, complexidade e acidez, irá evoluir nos próximos 50 anos.



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

H.O Wines
Caminho de São Martinho Cumieira |
5030-077 Santa Marta de Penaguião



geral@mwc.wine | www.menindouroestates.wine | www.ho.wine | www.mwc.wine