

MENIN D. Beatriz 2019

MENIN
DOURO ESTATES

Vinho Tinto | DOC Douro | Portugal

Os 11 Há que perfazem as vinhas velhas, com uma idade média de 130 anos, da Quinta da Costa de Cima, encontram-se divididos em 134 micro parcelas, onde por vezes não chega a uma área de 0,2 Há. Tratando-se da maior área de mancha de vinhas velhas contígua na Região Demarcada do Douro, encontra-se um Field Blend de 54 castas, entre as quais, cerca de 2% de variedades brancas. Nesta mancha encontramos além de uma diversidade de cotas (80 aos 260 metros), temos também todo o tipo de exposição solar, sendo na sua maioria (cerca de 80%) de exposição nascente. Além da exposição solar favorável para preservar a frescura do vinho, a proximidade com o limite da sub-região do baixo corgo (sendo este o rio Ceira), um fator igualmente favorável para o contributo do terroir do vinho.

Dentro dos 134 “micro-talhões”, foram selecionados seletivamente, sendo que maioritariamente com exposição solar nascente e que apresentavam um potencial de intensidade, estrutura e elegância acima da média daquela vinha no seu conjunto global. Predominância de Tinta Amarela, Touriga Franca, Tinta da Barca entre as 54 castas.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 15,5%
Acidez Total: 6,3 g / L
pH: 3,48

ESTÁGIO

20 meses em barricas de carvalho de 225L capacidade.

CASTAS

100% Vinhas Velhas da Quinta da Costa de Cima (Field Blend)

ENOLOGIA

João Rosa Alves / Tiago Alves de Sousa

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2019 foi globalmente seco e sujeito a grandes oscilações das temperaturas, motivando reações diferentes nas muitas castas existentes. Foi assim necessário um acompanhamento muito próximo de forma a integrar e respeitar a evolução individual de cada vinha. Um trabalho exigente mas fundamental, traduzindo-se num excelente estado fitossanitário e num refinamento global da qualidade do ano.

VINIFICAÇÃO

Transporte das uvas em caixas de 20 kg, preservação das mesmas em câmara frigorífica para manter a frescura aromática no momento de maceração pré-fermentativo. Triagem em tapete com cacho inteiro, segue-se desengace e seleção bago-a-bago em segundo tapete de escolha. Os bagos só são esmagados no momento de entrada na Cuba, funcionando todo o processo por gravidade. Fermentação em Cuba de INOX e após a maloláctica segue para barricas novas de Carvalho francês de 225L capacidade selecionadas criteriosamente. O estágio em barrica decorreu durante 20 meses. Após o engarrafamento o vinho encontra-se em estágio por cerca de 18 meses.

NOTAS DE PROVA

MDE D. Beatriz 2019 Apresenta-se com cor rubi brilhante e ligeira profundidade. No nariz, somos surpreendidos pelo conjunto de notas de rosas secas, frutos do bosque, ameixa preta, cedro e noz-moscada. Envolve, com taninos finíssimos, pleno de elegância e profundidade.



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

geral@mw.c.wine
www.menindouroestates.wine
+ 351 259 931 054

@menindouroestates

