

MENIN Reserva Tinto 2019

MENIN
DOURO ESTATES

Vinho Tinto | DOC Douro | Portugal

MENIN RESERVA 2019 nasce da rigorosa seleção de diferentes parcelas de vinha que levaram a apostar mais do que todos os esforços. Com uma área total de 42 hectares, podemos encontrar parcelas de vinha que apresentam idades que variam dos 45 aos 100 anos, foi necessário interpretar com extremo rigor toda a evolução das mais diversas parcelas para avaliar o potencial.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 13,5%
Acidez Total: 5,40g/L
pH: 3,72
Sulfuroso Total: 135mg/L
Açúcar Residual: < 0,6g/L

ESTÁGIO

85 % carvalho francês e 15 % carvalho americano durante 14 meses.

ENOLOGIA

João Rosa Alves / Tiago Alves de Sousa

CASTAS

35 % Touriga Nacional;
35 % Touriga Franca;
10 % Tinta Barroca;
10 % Tinta Amarela;
10 % Vinha Velha (Mistura de Castas).

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.

VINDIMA

A vindima teve início do no dia 12 de Setembro tendo terminado dia 09 de Outubro. A vindima decorreu de forma gradual mesmo com oscilações de maturação entre as diferentes parcelas. Após a vindima, as uvas foram transportadas até a adega em caixas de 18 Kg capacidade máxima, preservando assim toda a integridade e qualidade.

VINIFICAÇÃO

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 48 H dependendo da casta, seguindo-se a fermentação alcoólica com temperaturas entre 25-27 °C. Terminadas as fermentações alcoólica e malolática em depósito de inox o vinho foi trasfegado para barricas de carvalho de 225L.

NOTAS DE PROVA

MENIN RESERVA 2019 um vinho que apresenta cor rubi, um aroma pleno de fruta fresca, com notas de frutos vermelhos silvestres, amoras, ameixa, em perfeita harmonia com as nuances especiadas conferidas pelo estágio em barrica. Na boca apresenta uma estrutura sólida, com taninos vivos mas polidos e uma grande frescura e equilíbrio.



Quinta da Costa e Sol
N 322-2 Km 20 | 5060-056
Gouvinhas - Sabrosa

Quinta do Pontão
Cumieira | 5030-046 Santa
Marta de Penaguião



MENIN Reserva Red 2019

MENIN
DOURO ESTATES

Red Wine | DOC Douro | Portugal

MENIN RESERVA 2019 was made from the rigorous selection of different vineyard plots that led to the commitment of all efforts. With a total area of 42 hectares on the property, we can find vineyard plots that have ages ranging from 45 to 100 years, leading to the need to interpret with extreme rigor all the evolution of the most diverse plots in order to assess the potential.

SPECIFICATIONS

Alcohol: 13,5%
Acidity: 5,40g/L
pH: 3,72
Total Sulfurous: 135mg/L
Residual Sugar: < 0,6g/L

AGEING

85% French oak and 15% American oak
for 14 months.

OENOLOGY

João Rosa Alves | Tiago Alves de Sousa

GRAPE VARIETIES

35 % Touriga Nacional;
35 % Touriga Franca;
10 % Tinta Barroca;
10 % Tinta Amarela;
10 % Vinha Velha (Mixed Varieties).

VINTAGE OVERVIEW

The year of 2019 was globally dry and subject to large fluctuations in temperatures, prompting different reactions in the many existing varieties. A very close monitoring was therefore necessary in order to integrate and respect the individual evolution of each vineyard. A demanding but fundamental work, resulting in an excellent phytosanitary condition and a global refinement of the quality of the year.

HARVEST

The harvest began on the 12th of September and ended on the 9th of October. The harvest took place gradually, even with maturation fluctuations between the different plots. After the harvest, the grapes were transported to the winery in boxes with a maximum capacity of 18 kg, preserving all their integrity and quality.

WINEMAKING

The different harvested parcels were vinified separately, where the grapes passed through a selection table, later being de-stemmed, crushed and moved by gravity to stainless steel fermentation deposits. Pre-fermentative maceration was carried out at low temperatures varying from 24 to 48h depending on the variety, followed by the alcoholic fermentation at temperatures between 25-27° C. After the alcoholic and malolactic fermentation in a stainless-steel tank, the wine was transferred to 225L oak barrels.

TASTING NOTE

MENIN RESERVA 2019 a wine with a ruby color, a full aroma of fresh fruit, with notes of wild red fruits, blackberries, plums, in perfect harmony with the spicy nuances conferred by ageing in barrels. In the mouth it has a solid structure, with lively but polished tannins and great freshness and balance.



Quinta da Costa e Sol
N 322-2 Km 20 | 5060-056
Gouvinhas - Sabrosa

Quinta do Pontão
Cumieira | 5030-046 Santa
Marta de Penaguião

