



QUINTA
DO
VALE MEÃO

MONTE MEÃO

VINHA DOS NOVOS 2017

RELATÓRIO DA VINDIMA

O Inverno de 2017 foi quente e seco. Durante o período de Novembro a Março registaram-se valores de precipitação muito baixos quando comparados com o habitual. Tais valores permitiram que em termos fitossanitários o ano fosse de total ausência de doenças (míldio/óidio), porém, a falta de chuva trouxe menor expansão vegetativa que o pretendido, quer no desenvolvimento das sebes, quer no desenvolvimento dos cachos. Sendo registados valores tao baixos de água nos solos, o desenvolvimento das plantas foi limitado, tendo isso originado uma antecipação de cerca de três semanas no ciclo. Observando analiticamente que os teores de açucares e ácidos cedo se aproximariam do pretendido, foi necessário antecipar as colheitas. Iniciamos a vindima dos brancos no dia 16 de Agosto com a casta Rabigato, e a colheita dos tintos iniciou-se no dia 17 com a entrada da Casta Baga na adega. Seguiu-se a colheita de Tinta Amarela e Tinta Roriz (19 e 21 respetivamente). As primeiras uvas de Touriga Nacional entraram na adega no dia 24 de Agosto e a Touriga Franca no dia 30 de Agosto. Tendo a vindima iniciado mais cedo, também terminou alguns dias antes das datas habituais, sendo as últimas uvas recebidas no dia 20 de Setembro. Apesar de o ano ter sido quente e seco, as plantas resistiram bem a secura extrema registada, tendo mantido a sebe em bom estado até a vindima. Do ponto de vista enológico, a colheita de 2017 será bastante interessante, dando origem a vinhos com uma estrutura muito boa, com um perfeito equilíbrio de acidez, obtendo-se vinhos suaves, equilibrados e com um potencial de envelhecimento em garrafa excepcional.

CASTAS

100% Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Em 2017, as uvas foram pisadas a pé durante quatro horas, em lagares de granito. Após este processo, foram transferidas para balseiros de madeira, onde fermentaram durante cerca de 10 dias. O estágio decorreu durante 15 meses, em barricas usadas de 225 litros, de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Excelente cor, muito viva. Um nariz muito, floral, com notas cítricas. Na boca o seu perfil floral mantém-se e encanta com a sua suavidade. Na boca apresenta uma elegância extraordinária, excelente acidez, com taninos presentes, mas finos.

