



QUINTA DO VALE MEÃO

QUINTA DO VALE MEÃO

TINTO 2019

RELATÓRIO DA VINDIMA

O ano de vitícola de 2019 foi caracterizado por um clima muito seco e frio. O início do mês de Novembro de 2018 trouxe valores de precipitação acima da média porém, ao longo dos seguintes meses, esses valores diminuíram, originando um Inverno seco mas também mais frio do que a média. A Primavera começou com temperaturas elevadas contudo, na sua fase final, decresceram consideravelmente, mantendo-se baixas durante todo o Verão. Tal fenómeno originou boas condições para a floração, trazendo assim um potencial produtivo bastante interessante. Verificou-se também que, devido às temperaturas baixas ocorridas durante o Verão, a ocorrência de escaldão dos cachos foi praticamente inexistente. Do ponto de vista fisiológico, os dias amenos e noites frescas do mês de Agosto, originaram maturações lentas e equilibradas, o que minimizou o habitual stress hídrico das plantas.

Uma maturação mais lenta originou uma vindima longa, com apanha muito seletiva das diferentes parcelas e castas. A colheita das uvas tintas começou a 27 de Agosto com a sempre precoce Tinta Barroca. As últimas uvas da Quinta foram colhidas a 10 de Outubro.

CASTAS

60% Touriga Franca, 35% Touriga Nacional, 3% Tinta Barroca e 2% Tinta Roriz.

VINIFICAÇÃO

Após esmagamento as uvas passam por um choque térmico seguido de pisa a pé durante quatro horas, em lagares de granito. O mosto é transferido para cubas de vinificação de pequena capacidade com controlo de temperatura. Nesta colheita 10% dos vinhos fermentaram com o engaço. As castas são vinificadas separadamente. O lote final é feito antes do engarrafamento. Estagio em barricas (45% novas e 55% de segundo ano) de 225 litros, de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Excelente cor, viva e profunda. Aromas florais combinados com frutos vermelhos e silvestres. Nota intensas de fruta, mostrando um final de boca prolongado muito fresco e complexo.

