



QUINTA DO VALE MEÃO

2021

RELATÓRIO DA VINDIMA

Foi um ano vitícola relativamente tranquilo se comparado com anos anteriores, apesar de ter sido marcado por fenómenos de granizo muito localizado. As vinhas da Quinta do Vale Meão em nada foram prejudicadas por esta ocorrência. O Inverno foi pouco chuvoso (171,4mm), situação que se verificou igualmente na Primavera (107,4mm) e no Verão (93,6mm). As temperaturas foram normais para as respectivas épocas. Tal permitiu que no início da vindima, de uma forma geral, as vinhas se encontrassem bem do ponto de vista da folhagem, verdes, vicosas e com cachos em excelente estado fitossanitário. Estas condições meteorológicas fizeram com que as maturações fossem constantes ao longo da vindima. O míldio e o oídio não tiveram impacto significativo na produção. A prova disso foi o aumento da produção na ordem dos 17% comparativamente ao ano 2020. A vindima começou a 19 de agosto e terminou a 27 de setembro. Foi um ano extraordinário para os vinhos brancos, que são muito aromáticos, com acidez vibrante aliada a um excelente volume de boca. Os vinhos tintos são muito equilibrados com boa estrutura e concentração.

CASTAS

53% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 5% 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. Estágio 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.

