

MENIN

DOURO ESTATES

Porto Vintage 2024



Vinho do Porto | Portugal

MENIN PORTO VINTAGE 2024 nasce da seleção de vinhas da Menin com classificação máxima para Vinho do Porto “Letra A”. Localizadas na Quinta da Costa e Quinta do Sol em Gouvinhas (Cima Corgo). Oriundas de Touriga Franca, Touriga Nacional e Vinhas de Field Blend, as diferentes parcelas encontram-se em exposições de predominância Sul e Poente, possibilitando desta forma, vinhos de enorme concentração.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2024 foi marcado por um Inverno quente e chuvoso e uma Primavera com precipitação acima da média, especialmente em março, antecipando o abrolhamento. A pressão de míldio e oídio foi controlada com sucesso. O Verão foi quente e seco, com chuvas pontuais que favoreceram uma maturação equilibrada. A vindima decorreu entre 21 de agosto e 14 de outubro, com as uvas a chegarem às adegas em excelente estado sanitário e de maturação, refletindo-se numa produção generosa e de grande qualidade.

VINIFICAÇÃO

As uvas são transportadas em caixas de 18 Kg de capacidade até a adega de forma a preservar toda a integridade do cacho. Após uma primeira seleção, as uvas são desengaçadas e realizada uma segunda triagem, bago-a-bago de forma a eliminar bagos desidratados que possam transmitir notas mais sobremaduras ao vinho. As uvas foram co-fermentadas em lagares onde decorrem a fermentação com leveduras indígenas. O controle da temperatura permitiu regular a cinética fermentativa de modo a ser possível fazer uma extração mais intensa e prolongada. Atingido o baumé desejável, o lagar foi fortificado com adição de aguardente vínica. Após 48H, realizou-se separação do líquido das massas onde posteriormente se realizou uma “repisa”.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 19,5%
Acidez Total: 5 g/dm³
pH: 3,83
Açúcares Totais 118 gr/ L

CASTAS

35% Touriga Franca
25% Sousão
15% Touriga Nacional
25% Field Blend

ESTÁGIO

100 % em INOX.

ENOLOGIA

Tiago Alves de Sousa
Manuel Saldanha