



QUINTA
DO
VALE MEÃO

QUINTA DO VALE MEÃO

TINTO 2016

RELATÓRIO DA VINDIMA

O ano de 2016 foi pautado por uma Primavera bastante chuvosa, tendo os níveis de precipitação registados entre Novembro de 2015 e Maio de 2016 atingido o dobro relativamente ao ano anterior. Devido à elevada precipitação registada na Primavera, as vinhas apresentaram bom vigor e uma parede vegetativa bastante equilibrada. O verão tardou em chegar, uma vez que a temperatura média registada em Maio e Junho foi mais baixa que a de 2015 porém, em Agosto, a temperatura média manteve-se mais alta que a registada no ano anterior. Não obstante do calor registado, a precipitação ocorrida na Primavera foi suficiente para manter as reservas de água no solo. Apesar das vinhas mais velhas não terem apresentado sintomas de stress hídrico, nas vinhas mais novas foi patente algum defice. Devido a valores elevados de stress térmico e luminoso, houve alguma perda de produção por escaldão dos cachos, nomeadamente em parcelas com exposição a Poente. Tais condições atrasaram um pouco a maturação dos cachos, tendo a vindima dos brancos começado apenas no dia 30 de Agosto. Iniciou-se a vindima dos tintos com a casta Tinta Barroca a 2 de Setembro, seguindo-se a Tinta Amarela e a Tinta Roriz a 3 de Setembro. Devido às excelentes condições climatéricas registadas durante o mês de Setembro, foi possível vindimar calmamente, aguardando pelo ponto ideal de maturação sem risco de ocorrência de precipitação. As últimas uvas de Touriga Nacional e Touriga Franca foram vindimadas a 8 e 10 de Outubro, respectivamente.

De um modo geral os vinhos de 2016 são bastante elegantes e equilibrados, tendo um excelente potencial.

CASTAS

55% Touriga Franca, 35% Touriga Nacional, 5% Tinta Roriz e 5% Tinta Barroca.

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 (60% novas e 40% de segundo ano) de 225 litros, de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Muito concentrado na cor. Nariz de grande profundidade, complexo, com muitas nuances aromáticas, sem que nenhum aroma se sobreponha a outro. Na prova é vibrante, num conjunto de grande elegância, excelente integração da madeira, surpreende pela grande variedade de sabores, com um final de boca muito longo.

