



MEANDRO DO VALE MEÃO

BRANCO 2018

RELATÓRIO DA VINDIMA

Foi um ano extremamente atípico do ponto de vista Agrícola. Durante o Inverno as precipitações registadas foram extremamente reduzidas, tendo um período seco resultando numa reduzida reserva de água nos solos. Esta falta de água e um inverno bastante frio atrasaram um pouco o abrolhamento das plantas. Quando começou a Primavera foram registados valores elevadíssimos de precipitação. Durante os meses de Abril e Maio as chuvas continuaram, trazendo a necessidade de atenção redobrada para controlar problemas fitossanitários, nomeadamente mildio. O mês de Junho trouxe o início do Verão, porém, as temperaturas continuavam primaveris, registando-se dias frescos e chuvosos. Os focos de doenças que não tinham sido eliminados previamente tornaram-se extremamente difíceis de controlar, tendo a região registado enormes ataques de mildio. Além disso verificaram-se fenómenos de ocorrências de granizo agravando ainda mais os prejuízos já verificados. Apesar da dificuldade verificada não só no Douro Superior como em toda a restante região, na Quinta do Vale Meão não se registaram problemas significativos. Com a chegada do mês de Agosto a temperatura registou subidas significativas, o que originou fenómenos de escaldão dos cachos em algumas parcelas. A vindima registou um atraso relativamente ao normal, tendo-se iniciado a colheita de brancos a 4 de Setembro com a casta Rabigato. As primeiras uvas tintas foram colhidas a 6 de Setembro com a casta Tinta Barroca. Colheram-se as últimas uvas de Touriga Nacional a 4 de Outubro. Apesar de todas as dificuldades verificadas a nível agronómico, o potencial qualitativo dos vinhos da colheita de 2018 é elevadíssimo, sendo isto originado por maturações calmas e com reduzido stress hídrico devido aos elevados níveis de precipitação. Isto originou mostos frescos e com boa acidez, estando esta perfeitamente equilibrada com uma boa estrutura.

CASTAS

60% Rabigato e 40% Arinto

VINIFICAÇÃO

Apos ligeiro esmagamento as uvas são sujeitas a um choque térmico, seguido de passagem por uma prensa vertical tradicional. O mosto é transferido para cubas de vinificação de pequena capacidade, com controlo de temperatura. As castas são vinificadas separadamente. O vinho estagia sobre as borras durante sete meses.

NOTAS DE PROVA

Como resultado da prensagem tradicional, o Meandro mostra uma cor esverdeada intensa. Tem a acidez vibrante de Arinto combinada com a fruta viva do Rabigato. A boca surpreende pela sua densidade e frescura.

