



MEANDRO DO VALE MEÃO

TINTO 2017

RELATÓRIO DA VINDIMA

O Inverno de 2017 foi extremamente quente e seco. Durante o período de Novembro a Março registaram-se valores de precipitação muito baixos quando comparados com o habitual. Tais valores permitiram que em termos fitossanitários o ano fosse de total ausência de doenças (mildio/oidio), porém, a falta de chuva trouxe menor expansão vegetativa que o pretendido, quer no desenvolvimento das sebes, quer no desenvolvimento dos cachos. Sendo registados valores tão baixos de água nos solos, o desenvolvimento das plantas foi limitado, tendo isso originado uma antecipação de cerca de três semanas no ciclo. Observando analiticamente que os teores de açúcares e ácidos cedo se aproximariam do pretendido, foi necessário antecipar as colheitas. Iniciamos a vindima dos brancos no dia 16 de Agosto com a casta Rabigato, e a colheita dos tintos iniciou-se no dia 17 com a entrada da Casta Baga na adega. Seguiu-se a colheita de Tinta Amarela e Tinta Roriz (19 e 21 respectivamente). As primeiras uvas de Touriga Nacional entraram na adega no dia 24 de Agosto e a Touriga Franca no dia 30 de Agosto. Tendo a vindima iniciado mais cedo, também terminou alguns dias antes das datas habituais, sendo as últimas uvas recebidas no dia 20 de Setembro. Apesar de o ano ter sido quente e seco, as plantas resistiram bem à secura extrema registada, tendo mantido a sebe em bom estado até à vindima. Do ponto de vista enológico, a colheita de 2017 será bastante interessante, dando origem a vinhos com uma estrutura muito boa, com um perfeito equilíbrio de acidez, obtendo-se vinhos suaves, equilibrados e com um potencial de envelhecimento em garrafa excepcional.

CASTAS

45% Touriga Nacional, 33 % Touriga Franca, 15% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca, 2% Alicante Bouschet

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. As castas são vinificadas separadamente. Este vinho estagiou em barricas de segundo e terceiro ano de 225 litros de carvalho francês Allier. Estagiou durante 14 meses em barricas de segundo e terceiro ano.

NOTAS DE PROVA

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

