

MUROS DE VINHA
ROSÉ 2018
DOC DOURO

VARIEDADES

Tinta Roriz (60%), Touriga Nacional (40%)

VINDIMA

Tipo corte

Vindima manual sendo depois transportada em palotes.

Data

De 18 Setembro a 17 de Outubro.

Produção

7,0 tons/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Aço inoxidável a temperatura controlada de 14-16°C, após obtenção do mosto por prensagem directa.

Estágio

O vinho permanece em cuba inox até ao enchimento por forma a garantir frescura e elegancia.

ANÁLISE QUÍMICA

23775

Álcool 13% vol

Açúcares redutores 0,6 (g/dm³)

Acidez total 5,1 (g/dm³) (Ác. Tart.)

pH 3,4

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Março 2019, com rolha de cortiça.

Quantidade

22.500 garrafas e 3.200 meias garrafas.

INFORMAÇÃO

ALIMENTAR

Valor calórico

75 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão

Deverá ser servido bem fresco (<11°C) como vinho de entrada ou acompanhando peixes e mariscos.

MvR18, T1/G2 | 11-nov-19



INFORMAÇÃO VITÍCOLA

Depois de um Inverno algo seco, tivemos um Março muito chuvoso, Abril e Maio normais em termos de precipitação mas com a sua queda muito focalizada, e Julho volta a registar valores extraordinários. Tudo isto levou a pressão extraordinária no controlo de míldio tardio para assegurar a produção por si já escassa devido às más condições da floração.

Tudo indicaria para um atraso significativo da maturação que chegou a ser superior a um mês!

Agosto vem muito cáldio com temperaturas a subir os 40-45°C.

Temperaturas altas mantiveram-se além de Julho também em Setembro! Outubro mais ameno mas sem precipitação, que aliadas a noites frescas, possibilitaram a uma recuperação da maturação e por conseguinte melhor equilíbrio das massas obtidas.

Iniciamos a vindima a 10 de Setembro e terminamos a 20 de Outubro. Uma vindima lenta, e que nos possibilitou colher as uvas brancas com excelente equilíbrio e aguardar pela boa maturação dos tintos a cotas elevadas.

De modo que estamos confiantes na frescura dos vinhos brancos e na concentração e equilíbrio dos vinhos tintos.

NOTAS DO ENÓLOGO

De forma a obter um rosé elegante e ténue cor as uvas foram colhidas com o objectivo único de elaborar este vinho, escolhendo as parcelas que melhor respeitavam o objectivo. Obtemos assim um vinho de cor levemente rosada e elegante decorrente do curto contacto com as películas. Frutos vermelhos com leve toque floral são a sua identidade aromática, enquanto a elegancia e frescura dominam o palato.

PAULO COUTINHO