



MEANDRO DO VALE MEÃO

TINTO 2020

RELATÓRIO DA VINDIMA

O início do Ano Vitícola 2020 foi muito chuvoso. A precipitação acumulada dos meses de Dezembro a Abril foi de 420 mm, três vezes superior a de 2019.

As condições húmidas e quentes da Primavera foram propícias a um adiantamento do ciclo vegetativo em cerca de três semanas e a floração foi afetada por chuvas ocasionais que interferiram no desenvolvimento dos cachos.

O Verão foi extremamente seco e muito quente.

Nos dias 23 e 24 de Junho, uma rápida subida de temperatura provocou escaldão generalizado nas vinhas do Douro, com consequentes efeitos na redução de produção.

Várias ondas de calor em Junho e Julho reduziram ainda mais a produção cuja queda atingiu os 40 %, se comparada a média dos últimos anos. Para esta diminuição contribuiu sobretudo a Touriga Franca, tendo sido a casta que mais sofreu as consequências dos fenómenos extremos referidos.

CASTAS

50% Touriga Nacional, 35 % Touriga Franca, 10% Tinta Roriz, 4% Tinta Barroca e 1% 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.

NOTAS DE PROVA

Excelente cor, viva e profunda. Aromas florais combinados com frutos vermelhos e silvestres. Nota intensa de fruta, mostrando um final de boca prolongado muito fresco e complexo.

