



QUINTA
DO
VALE MEÃO

Douro Branco MEANDRO 2013

FICHA TÉCNICA

Relatório da Vindima:

Após a vindima, o Outono trouxe tempo chuvoso, o que permitiu atingir o final do ano com cerca de 50% da média anual de precipitação (200 dos 400mm médios), compensando assim a falta de chuva que caracterizou o resto de 2012. O início de 2013 revelou-se seco e frio, com esta situação a prolongar-se até meados de Março. Assim, tivemos um abrolhamento cerca de 15 dias mais tarde do que o normal. A chuva voltou em Março, em tal quantidade que houve, no início da Primavera, uma cheia no Douro. Os meses de Abril, Maio e Junho foram anormalmente frescos e com precipitação relativamente frequente, o que possibilitou um desenvolvimento perfeito do coberto vegetal e uma produção superior a 2012. Entramos no Verão sem qualquer tipo de stress hídrico e com temperaturas mais baixas que o normal para a época. No início de Julho, houve uma onda de calor violenta de cerca de 10 dias que, contudo, não causou prejuízos dado o equilíbrio vegetativo e hídrico alcançado. O resto do mês de Julho voltou a ser mais fresco do que o habitual, tendo Agosto trazido consigo temperaturas típicas da época estival. Esta situação possibilitou uma evolução da maturação muito equilibrada e o atraso que se verificou no período do abrolhamento continuou nos estádios fenológicos subsequentes, protelando inclusivamente a data de vindima.

As castas Brancas foram vinificadas na primeira semana de Setembro.

Castas:

50% Arinto e 50% Rabigato.

O Arinto é proveniente de uma vinha no Vale da Vilariça, em solo de aluvião, situada no extremo norte do Meandro. O Rabigato, por sua vez, está plantado em xisto numa vinha no extremo sul do Meandro.

Ambas as vinhas, apesar de plantadas à cota de 200m e das condições típicas do Douro Superior, demonstram uma acidez surpreendente.

Vinificação:

Após 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:

Em resultado da prensagem tradicional, o vinho apresenta cor esverdeada intensa. Nele podemos encontrar a acidez vibrante do Arinto combinada com a fruta viva do Rabigato. A boca surpreende pela densidade e frescura.

