

Douro Tinto MEANDRO 2012

VINHO QUE EXPRIME COM ELOQUÊNCIA O POTENCIAL DO DOURO SUPERIOR

FICHA TÉCNICA

Relatório da Vindima:

Após o final da vindima 2011, o tempo chuvoso não chegou, tendo sido um Outono anormalmente quente e seco. Apenas em finais de Novembro de 2011 surgiu a chuva, cerca de 100 mm, um quarto da média anual para esta região. O resto do Inverno manteve a tendência e iniciamos o ciclo vegetativo com um teor de água no solo quase nulo. Esta situação dificultou o abrolhamento da vinha que foi, por isso, muito irregular. Apenas em finais de Abril, inícios de Maio surgiu alguma precipitação, cerca de 120 mm, o que foi importantíssimo para a sobrevivência das plantas, num ano extremamente seco. Contudo, a nível térmico, 2012 foi um ano mais fresco do que o normal no Douro Superior, com apenas dois picos de calor, um em Junho e outro em finais de Julho. Esta conjuntura permitiu que a incidência de doenças este ano fosse muito baixa.

Em anos com estas características, as plantas adaptam-se às condicionantes e, por isso, foi um ano com paredes vegetativas pequenas, crescimentos baixos e, consequentemente, cachos e bagos pequenos. Esta situação provocou uma quebra de produção de cerca de 20%, com maior incidência nas vinhas velhas.

Curiosamente, a maturação foi lenta e não se verificaram perdas de produção adicionais por desidratação de bagos. Assim, a vindima teve início a 4 de Setembro na casta Tinta Amarela, seguindo-se a Tinta Roriz e a Tinta Barroca. As últimas Tourigas Nacionais e Francas foram vindimadas a 27 de Setembro. A qualidade média dos mostos 2012 é muito elevada.

Castas:

38% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz, 12% Outras Castas.

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, 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.

