



QUINTA  
DO  
VALE MEÃO

# QUINTA DO VALE MEÃO

PORTO VINTAGE 2018

## RELATÓRIO DA VINDIMA

Foi um ano bastante atípico do ponto de vista Agrícola. Durante o Inverno as precipitações registadas foram extremamente reduzidas, tendo um período de seca resultando numa reduzida reserva de água nos solos. Esta falta de água e um inverno bastante frio atrasaram um pouco o abrolhamento das plantas. Quando começou a Primavera foram registados valores elevadíssimos de precipitação. Durante os meses de Abril e Maio as chuvas continuaram, trazendo a necessidade de atenção redobrada para controlar problemas fitossanitários, nomeadamente mildio. O mês de Junho trouxe o início do Verão, porém, as temperaturas continuavam primaveris, registando-se dias frescos e chuvosos. Os focos de doenças que não tinham sido eliminados previamente tornaram-se extremamente difíceis de controlar, tendo a região registado enormes ataques de mildio. Além disso verificaram-se fenómenos de ocorrências de granizo agravando ainda mais os prejuízos já verificados. Com a chegada do mês de Agosto a temperatura registou subidas significativas, o que originou fenómenos de escaldão dos cachos em algumas parcelas. As primeiras uvas tintas foram colhidas a 6 de Setembro com a casta Tinta Barroca. Colheram-se as últimas uvas de Touriga Nacional a 4 de Outubro. Apesar de todas as dificuldades verificadas a nível agronómico, o potencial qualitativo dos vinhos da colheita de 2018 é elevadíssimo, sendo isto originado por maturações calmas e com reduzido stress hídrico devido aos elevados níveis de precipitação. Isto originou mostos frescos e com boa acidez, estando esta perfeitamente equilibrada com uma boa estrutura.

## CASTAS

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Sousão.

## VINIFICAÇÃO

Resulta de uma rigorosa seleção dos melhores vinhos do Porto de cada ano, e é constituído por mais de 10 castas sendo que a Touriga Franca e a variedade dominante. Vinificação clássica em lagares da mistura das castas com 100% de engajo. Depois de esmagadas, o mosto é arrefecido. No final do dia da vindima e feita a pisa a pé em lagares durante quatro horas. A fermentação ocorre espontaneamente a pisa mecânica é efetuada com regularidade até a prensagem e adição de aguardente selecionada. O vinho estagia em toneis de madeira e é engarrafado 22 meses depois da vindima.

## NOTAS DE PROVA

A tradicional pisa a pé em lagares de granito permitiu a expressão de todas as fantásticas características deste Vintage: aromas opulentos, magnífica intensidade e uma concentração extraordinária, tudo isto equilibrado por uma fresca persistência. A excepcional complexidade deste vinho é o garante de um potencial de envelhecimento bastante longo.

