

VAL MOREIRA

Douro

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA



VAL MOREIRA ALTITUDE



ANO	2020
DENOMINAÇÃO	DOC Douro
SUB-REGIÃO	Douro Superior
GASTAS	Vinhas Velhas a 734m
ANO VITÍCOLA	O ano vitícola de 2020 caracterizou-se por um inverno chuvoso, ideal para a reposição de água nos solos, a que se seguiu uma primavera com temperaturas amenas, ajudando assim ao saudável desenvolvimento das plantas. No entanto, o mês de julho foi um dos mais quentes de que há registo, o que causou perdas significativas na produção, e consequentemente acelerou o processo de maturação das uvas. A vindima ocorreu entre a 1.ª e a 2.ª semana de setembro, em parcelas que pela sua exposição solar, em anos mais frescos, são vindimadas duas a três semanas mais tarde.
VINIFICAÇÃO	Vindima manual para caixa de 20Kg, desengace de cerca de 60% do volume da cuba e o restante em cacho inteiro. Maceração a frio de 2 semanas e fermentação alcoólica em cuba de inox durante 2 meses. A fermentação malo-láctica foi ainda feita em cubas seguindo para barricas usadas.
ESTÁGIO	Aconteceu durante 12 meses em barricas usadas de 225l de carvalho Francês e Português.
NOTAS DE PROVA	De cor mais aberta do que os outros vinhos da gama Val Moreira, apresenta uma elegância aromática muito cativante. A fruta fresca combina muito bem com as notas de caixa de charutos e especiarias que recebeu do estágio em barricas usadas. Na boca a textura sedosa e fresca prepara um final surpreendentemente longo e viciante.
GASTRONOMIA	Acompanha pratos de cabrito assado, carnes brancas, diversos pratos de bacalhau e queijos de massa mole. Deve ser servido a 16/18°C de temperatura.
DADOS	Álcool: 13,4%; Acidez Total: 5,2g/l; pH: 3,57; Açúcares Residuais: 0,6g/l
ENOLOGIA	Ricardo Gomes