

VAL MOREIRA

Douro

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA



VAL MOREIRA ALTITUDE MAGNUM



ANO	2019
DENOMINAÇÃO	DOC Douro
SUB-REGIÃO	Douro Superior
CASTAS	Vinhas Velhas a 734m
ANO VITÍCOLA	O ano vitícola de 2019 caracterizou-se por um Inverno seco; a Primavera teve uma pluviosidade elevada tendo sido o Verão seco e ameno originando uvas de excelente qualidade e muito sãs. Os dias amenos e as noites frescas do mês de Agosto originaram maturações lentas e equilibradas.
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 maloláctica 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: 14,3%; Acidez Total: 5,1g/l; pH: 3,57; Açúcares Residuais: 0,6g/l
ENOLOGIA	Ricardo Gomes
GARRAFAS PRODUZIDAS	300 unidades