

VAL MOREIRA

Douro

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA



VAL MOREIRA BRANCO

ANO	2021
DENOMINAÇÃO	DOC Douro
REGIÃO	Cima Corgo e Douro Superior
CASTAS	Arinto, Viosinho, Alvarinho, Folgosão, Malvasia Fina, Rabigato e Vinha Velha.
ANO VITÍCOLA	O ano de 2021 registou no Douro uma produção acima da média, no caso da Quinta do Val Moreira, este aumento de produção representou cerca de 45% em relação ao ano anterior. A vindima iniciou na última semana de Agosto, precisamente nas parcelas de vinha da Quinta que deram origem ao Val Moreira Branco. Com exposições solares orientadas a Nascente e Norte, conseguimos os pontos de maturação ideais, com acidez elevada e teores alcoólicos baixos. A partir da 2ª semana de Setembro, surgiu uma instabilidade climática que se manteve até ao final da vindima (15 Outubro).
VINIFICAÇÃO	Após vindimadas para caixas de 20Kg, as uvas estiveram 24h numa câmara frigorífica a 4°C antes de começarem a ser processadas. De seguida foram prensadas delicadamente e o mosto decantado estaticamente. A fermentação foi em balseiro de carvalho Francês (20%) e em cuba de inox (80%).
ESTÁGIO	Sobre borras finas durante 9 meses parte em inox e parte em balseiro de carvalho Francês.
NOTAS DE PROVA	De cor amarela esverdeada, é um vinho de aromas frescos onde se destacam as notas cítricas, florais e mineralidade. A prova é vibrante, mostrando-se um vinho com estrutura, muito boa acidez, final persistente e mineral.
GASTRONOMIA	Harmoniza na perfeição com entradas, pratos de peixe, algumas carnes brancas, queijos e tarte de maçã. Deve ser servido a uma temperatura de 10/12°C.
DADOS	Álcool: 12,6%; Acidez Total: 6,4 g/l; pH: 3,14; Açúcares Residuais: 2,6 g/l
ENOLOGIA	Ricardo Gomes