

VAL MOREIRA

Douro

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA



VAL MOREIRA RESERVA BRANCO

ANO	2021
DENOMINAÇÃO	DOC Douro
REGIÃO	Cima Corgo / Douro Superior
CASTAS	Vinha Velha, Arinto e Alvarinho entre 600 e 750 metros.
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. Com a vindima a iniciar na última semana de Agosto, as parcelas da Quinta que deram origem ao 1º Rosé do projeto Val Moreira, foram vindimadas no dia 1 de Setembro. 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 refrigerada a 4°C antes de começarem a ser processadas. De seguida, foram prensadas delicadamente e o mosto decantado estaticamente de 24h a 48h. A fermentação aconteceu com leveduras indígenas em barricas de 500L de carvalho Francês e Húngaro.
ESTÁGIO	Nas barricas onde fermentou e sobre as borras finas durante 12 meses.
NOTAS DE PROVA	Aroma com notas cítricas e mineralidade marcantes, complexadas com barrica de excelente qualidade. Na boca é muito envolvente e com acidez vibrante. Tem um final muito longo e persistente.
GASTRONOMIA	Harmoniza na perfeição com pratos tipicamente portugueses e queijos fortes. Deve ser servido a uma temperatura de 10/12°C.
DADOS	Álcool: 12,8%; Acidez Total: 6,6g/l; pH: 3,13; Açúcares Residuais: 2,5g/l
ENOLOGIA	Ricardo Gomes