

VAL MOREIRA

Douro

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA



VAL MOREIRA ROSÉ

ANO	2021
DENOMINAÇÃO	DOC Douro
REGIÃO	Cima Corgo
CASTAS	Touriga Nacional e Tinto Cão
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 ultima 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 durante 48h. A fermentação alcoólica decorreu espontaneamente em cubas de inox (100%).
ESTÁGIO	Sobre borras finas durante 12 meses em inox.
NOTAS DE PROVA	Val Moreira Rosé reflete a elegância e complexidade, com estrutura e acidez que os solos e microclima da Quinta do Val Moreira conseguem experienciar. A cor é salmão e brilhante e no nariz é simultaneamente delicado e complexo, com algumas nuances florais. Na boca, tem uma acidez e estrutura equilibradas, com a untuosidade característica do estágio de 1 ano sobre as borras finas. Final de boca persistente, ligeiramente picante e com um ótimo potencial de envelhecimento.
GASTRONOMIA	Harmoniza na perfeição com entradas, pratos de peixe e algumas carnes brancas. Deve ser servido a uma temperatura de 10/12°C.
DADOS	Álcool: 13%; Acidez Total: 5,9g/l; pH: 3,24; Açúcares Residuais: 2,5g/l
ENOLOGIA	Ricardo Gomes