

VAL MOREIRA

Douro

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA



VAL MOREIRA ROSÉ

ANO	2022
DENOMINAÇÃO	DOC Douro
REGIÃO	Cima Corgo
CASTAS	Touriga Nacional e Tinto Cão
ANO VITÍCOLA	Em 2022, testemunhamos um dos períodos mais quentes e secos desde que há registos. Desde um Inverno caracterizado por níveis de precipitação extraordinariamente baixos até uma Primavera fora do comum, com temperaturas excecionalmente elevadas e uma persistente escassez de chuvas, os padrões climáticos desafiaram as expectativas. Maio e Julho destacaram-se como os meses mais quentes já registados em Portugal Continental, enquanto o clima seco e quente continuou durante Agosto e Setembro. O ciclo de colheita revelou-se prolongado e diversificado, com notáveis declínios na produção em áreas mais áridas e com solos de baixa qualidade, contrastando com uma produção satisfatória nas regiões mais frescas do Douro, como o Baixo e Cima-Corgo, onde está localizada a Quinta do Val Moreira.
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 cuba de 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, algumas carnes brancas, queijos e tarte de maçã. Deve ser servido a uma temperatura de 10/12°C.
Dados	Álcool: 13%; Acidez Total: 5,3g/l; pH: 3,32; Açúcares Residuais: 1,41g/l
Enologia	Ricardo Gomes

VAL MOREIRA

Douro

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA



VAL MOREIRA ROSÉ

YEAR	2022
DESIGNATION	DOC Douro
REGION	Cima Corgo
VARIETIES	Touriga Nacional e Tinto Cão
VITICULTURE YEAR	In 2022, we witnessed one of the hottest and driest periods on record. From a winter characterized by extraordinarily low levels of precipitation to an unusual spring with exceptionally high temperatures and persistent lack of rain, the weather patterns defied expectations. May and July stood out as the hottest months ever recorded in Continental Portugal, while the dry and hot weather continued throughout August and September. The harvest cycle proved to be prolonged and diverse, with notable declines in production in drier areas with low-quality soils, contrasting with satisfactory production in the cooler regions of the Douro, such as Baixo-Corgo where Quinta do Val Moreira is located.
WINE MAKING	After being harvested into 20 kg boxes, the grapes spent 24 hours in a chilled chamber at 4 °C before they started being processed. Then, they were gently pressed and the grape must was statically decanted for 48h. The alcoholic fermentation occurred spontaneously in stainless steel tanks 100%.
AGING	On fine lees for 12 months in stainless steel tanks.
TASTING NOTES	Val Moreira Rosé reflects the elegance and complexity, with structure and acidity, that the soils and microclimate of Quinta do Val Moreira can experience. It has a bright salmon colour and a delicate and complex aroma, with some floral hints. The palate is balanced in terms of acidity and structure, with the distinctive unctuousness that comes from ageing for one year on fine lees. The finish in the palate is lingering, slightly spicy, and with an excellent ageing potential.
PAIRING	This wine pairs perfectly with appetizers, fish dishes, and some white meats. It should be served at a temperature of 10-12°C.
DATA	Alcohol: 13%; Total Acidity: 5,3g/l; pH: 3,32; Residual Sugar: 1.41g/l
WINEMAKER	Ricardo Gomes