

# VAL MOREIRA

*Douro*

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA



## VAL MOREIRA VINHA D'ARTE

ANO	2018
DENOMINAÇÃO	DOC Douro
REGIÃO	Cima Corgo e Douro Superior
CASTAS	Vinhas Velhas
ANO VITÍCOLA	O ano vitícola de 2018 caracterizou-se por ser um ano quente em todo o país, marcado por incêndios devido à seca extrema. O ciclo vegetativo das videiras esteve sempre antecipado cerca de 3 semanas, o que levou a que fosse uma das vindimas mais precoces de que há memória no Douro, permitindo iniciar a colheita de uvas tintas com graus de maturação elevados a 6 de Setembro e finalizar a 7 de Outubro dependendo das altitudes e exposições solares das parcelas.
VINIFICAÇÃO	Vindima manual para caixas de 20Kg, desengace total, maceração a frio de 10 dias e fermentação alcoólica espontânea de aproximadamente 30 dias em cubas de inox. A fermentação malo-láctica foi ainda feita em cubas de inox seguindo depois o vinho para estágio em barricas.
ESTÁGIO	Estagiou 18 meses em barricas de 500L usadas de carvalho Francês ao qual se seguiu um estágio de 36 meses em garrafa.
NOTAS DE PROVA	Aroma profundo e muito complexo onde realçam frutas pretas, envolveria de grafite e especiarias. A boca confirma toda a complexidade aromática e acrescenta a textura de um grande vinho – envolvente com taninos muito finos, de enorme estrutura, concentração e complexidade mas não deixando de ser um vinho com uma frescura e elegância que promete um potencial de envelhecimento incrível. O final é muito longo e persistente.
GASTRONOMIA	Particularmente agradável para acompanhar uma refeição, pratos de carne ou por si só, em qualquer ocasião. Deve ser servido a 16/18°C de temperatura.
DADOS	Álcool: 14,5%; Acidez Total: 6,0g/l; pH: 3,46; Açúcares Residuais: 0,6g/l
ENOLOGIA	Ricardo Gomes