

# VAL MOREIRA

*Douro*

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA



## VAL MOREIRA BRANCO

ANO	2022
DENOMINAÇÃO	DOC Douro
REGIÃO	Cima Corgo e Douro Superior
CASTAS	Arinto, Viosinho, Alvarinho, Folgasão, Sercial, Rabigato e Vinha Velha.
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 excepcionalmente 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 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: 13,5%; Acidez Total: 5,6g/l; pH: 3,31; Açúcares Residuais: 1,40g/l
ENOLOGIA	Ricardo Gomes

# VAL MOREIRA

*Douro*

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA



## VAL MOREIRA WHITE

YEAR	2022
DESIGNATION	DOC Douro
REGION	Cima Corgo and Douro Superior
VARIETIES	Arinto, Viosinho, Alvarinho, Folgosão, Sercial, Rabigato and Old Vines.
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 harvesting for 20Kg boxes, the grapes were kept in a cold room at 4°C for 24 hours before beginning to be processed. Then they were pressed gently and the must was decanted statically. Fermentation took place in French oak barrels (20%) and in a stainless-steel vats (80%).
AGING	On fine lees for 9 months, part in stainless steel and part in French oak barrels.
TASTING NOTES	Greenish yellow in colour, it is a wine with fresh aromas where citrus, floral and mineral notes stand out. The tasting is vibrant, showing a structured wine with very good acidity, persistent and mineral finish.
PAIRING	It pairs perfectly with starters, fish dishes, some white meats, cheeses and apple tart. It should be served at a temperature of 10/12°C.
DATA	Alcohol: 13.5%; Total Acidity: 5,6g/l; pH: 3,31; Residual Sugar: 1.40g/l
WINEMAKE	Ricardo Gomes