

VAL MOREIRA

Douro

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA



VAL MOREIRA RESERVA BRANCO

ANO	2022
DENOMINAÇÃO	DOC Douro
REGIÃO	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 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 frigorífica a 4°C antes de começarem a ser processadas. De seguida foram prensadas delicadamente e o mosto decantado estaticamente. A fermentação aconteceu com leveduras indígenas em barricas de 500l de carvalho Francês e Húngaro.
ESTÁGIO	Nas barricas onde fermentou sobre as borras finas durante 9 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 entradas, pratos de peixe, algumas carnes brancas, porco preto, 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: 3,28; Açúcares Residuais: 1,29g/l
ENOLOGIA	Ricardo Gomes

VAL MOREIRA

Douro

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA



VAL MOREIRA RESERVE WHITE

YEAR	2022
DESIGNATION	DOC Douro
REGION	Douro Superior
VARIETIES	Arinto, Viosinho, Alvarinho, Folgasão, 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 being harvested in 20kg crates, the grapes spent 24 hours in a refrigerated chamber at 4°C before they began to be processed. They were then gently pressed, and the must was statically decanted. Fermentation occurred with indigenous yeasts in 500-liter barrels of French and Hungarian oak.
AGING	In the barrels where it fermented on the fine lees for 9 months.
TASTING NOTES	Aroma with citrus notes and minerality, complexed with excellent quality barrels. In the mouth it is very engaging, with a vibrant acidity. It has a very long and persistent finish.
PAIRING	It pairs perfectly with starters, fish dishes, some white meats, black pork, cheeses and apple pie. It should be served at a temperature of 10 / 12°C.
DATA	Alcohol: 13,5%; Total Acidity: 5,6g/l; pH: 3,28; Residual Sugars: 1,29g/l
WINEMAKER	Ricardo Gomes