

# VAL MOREIRA

*Douro*

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA



## VAL MOREIRA TINTO

ANO	2020
DENOMINAÇÃO	DOC Douro
REGIÃO	Cima Corgo
CASTAS	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Sousão, Tinta Amarela, Tinta Francisca and Tinto Cão.
ANO VITÍCOLA	O ano vitícola de 2020 caracterizou-se por um inverno chuvoso, ideal para a reposição de água nos solos, a que se seguiu uma primavera com temperaturas amenas, ajudando assim ao saudável desenvolvimento das plantas. No entanto, o mês de julho foi um dos mais quentes de que há registo, o que causou perdas significativas na produção, e consequentemente acelerou o processo de maturação das uvas. A vindima ocorreu entre a 1.ª e a 2.ª semana de setembro, em parcelas que pela sua exposição solar, em anos mais frescos, são vindimadas duas a três semanas mais tarde.
VINIFICAÇÃO	Vindima manual para caixa de 20Kg, desengace total e fermentação durante 8 dias em cubas de inox. A fermentação malo-láctica foi ainda feita em cubas seguindo parte do vinho para barricas.
ESTÁGIO	Aconteceu parte em inox (30%) e parte em barricas de 500l e de 225l de carvalho Francês.
NOTAS DE PROVA	Na cor mostra um rubi muito apelativo. Aromas de ameixa preta, cassis, cereja com discretas nuances de violeta e balsâmicos. Subtilmente vão surgindo notas de baunilha e especiarias. É cativante pela sua textura sedosa não deixando de ser vibrante e firme. A sensação de frescura e elegância acompanha um longo final.
GASTRONOMIA	Particularmente agradável para acompanhar uma refeição com uma entrada, pratos de carne ou por si só, em qualquer ocasião. Deve ser servido a 16/18°C de temperatura.
DADOS	Álcool: 14%; Acidez Total: 5,1g/l; pH: 3,60; Açúcares Residuais: 0,60g/l
ENOLOGIA	Ricardo Gomes

# VAL MOREIRA

*Douro*

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA



## VAL MOREIRA RED

YEAR	2020
DESIGNATION	DOC Douro
REGION	Cima Corgo
VARIETIES	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Sousão, Tinta Amarela, Tinta Francisca and Tinto Cão.
VITICULTURE YEAR	The viticultural year of 2020 was characterized by a rainy winter, ideal for replenishing water in the soils, followed by a spring with mild temperatures, thus aiding the healthy development of the plants. However, July was one of the hottest months on record, causing significant losses in production and consequently accelerating the ripening process of the grapes. Harvest took place between the 1st and 2nd weeks of September, in plots that, due to their sun exposure, in cooler years are harvested two to three weeks later.
WINE MAKING	Manual harvest for 20Kg boxes, total destemming and fermentation for 8 days in stainless steel vats. Malolactic fermentation was also carried out in vats following part of the wine to barrels.
AGING	It happened partly in stainless steel (30%) and partly in 500l and 225l French oak barrels.
TASTING NOTES	It has a very appealing ruby colour. Aromas of black plum, cassis, cherry with slight nuances of violet and balsamic. Subtle notes of vanilla and spices are noticed. It is captivating due to its silky texture while still being vibrant and firm. The sensation of freshness and elegance accompanies a long finish.
PAIRING	Particularly pleasant to pair with a meal with a starter, meat dishes or by itself, at any time. It should be served at 16/18°C temperature.
DATA	Alcohol: 14%; Total Acidity: 5,1g/l; pH: 3,60; Residual Sugar: 0,60g/l
WINEMAKER	Ricardo Gomes