



MONTE MEÃO

VINHA DA CANTINA 2021

RELATÓRIO DA VINDIMA

Foi um ano vitícola relativamente tranquilo se comparado com anos anteriores, apesar de ter sido marcado por fenómenos de granizo muito localizado. As vinhas da Quinta do Vale Meão em nada foram prejudicadas por esta ocorrência. O Inverno foi pouco chuvoso (171,4mm), situação que se verificou igualmente na Primavera (107,4mm) e no Verão (93,6mm). As temperaturas foram normais para as respectivas épocas. Tal permitiu que no início da vindima, de uma forma geral, as vinhas se encontrassem bem do ponto de vista da folhagem, verdes, viçosas e com cachos em excelente estado fitossanitário. Estas condições meteorológicas fizeram com que as maturações fossem constantes ao longo da vindima. O míldio e o oídio não tiveram impacto significativo na produção. A prova disso foi o aumento da produção na ordem dos 17% comparativamente ao ano 2020. A vindima começou a 19 de agosto e terminou a 27 de setembro. Foi um ano extraordinário para os vinhos brancos, que são muito aromáticos, com acidez vibrante aliada a um excelente volume de boca. Os vinhos tintos são muito equilibrados com boa estrutura e concentração.

CASTAS

100% Baga

VINIFICAÇÃO

Procura-se fazer uma vinificação com uma extração suave, por isso as uvas não são desengaçadas e apenas parcialmente esmagadas. Fermenta em cuba de tampo aberto, com muito pouca maceração, durante dez dias. Estagia em barricas usadas de 500 litros durante 16 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor aberta, pouco carregada. Aromas de bosque e frutos silvestres, num conjunto de grande vivacidade e frescura. Final de boca suave e muito longo.

