

# MENIN Rosé 2025

MENIN  
DOURO ESTATES

Vinho Rosé | DOC Douro | Portugal

MENIN ROSÉ 2024 nasce da seleção de parcelas das castas Touriga Nacional e Tinta Roriz. Com predominância de exposição solar Nascente, as diferentes parcelas encontram-se localizadas em cotas que variam dos 350 aos 400 m de altitude, com um acompanhamento rigoroso da maturação nos diferentes terroirs.

|                                                                                                           |                                                                                                    |                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>ANÁLISE</b><br>Teor Alcoólico: 13%<br>Acidez Total: 5,8 g /L<br>pH: 3,31<br>Açúcar residual: < 0,6 g/L | <b>ESTÁGIO</b><br>6 meses em inox<br><br><b>ENOLOGIA</b><br>Tiago Alves de Sousa / Manuel Saldanha | <b>CASTAS</b><br>60% Touriga Nacional<br>40% Tinta Roriz |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|

## ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2024 foi marcado por um Inverno quente e chuvoso e uma Primavera com precipitação acima da média, especialmente em março, antecipando o abrolhamento. A pressão de mildio e oídio foi controlada com sucesso. O Verão foi quente e seco, com chuvas pontuais que favoreceram uma maturação equilibrada. A vindima decorreu entre 21 de agosto e 14 de outubro, com as uvas a chegarem às adegas em excelente estado sanitário e de maturação, refletindo-se numa produção generosa e de grande qualidade.

## VINIFICAÇÃO

Após vindima manual, as uvas são transportadas em caixas de 18 kg capacidade de forma a não prejudicar a integridade do cacho. Uma vez na adega, as caixas são descarregadas num tapete de escolha para primeira triagem das uvas. Seguiu-se o desengace, escolha bago-a-bago e esmagamento dos mesmos que são transportados por gravidade para prensa pneumática. Após clarificação do mosto, iniciou-se a fermentação alcoólica em depósito de inox a temperaturas baixas que rondaram os 14°C, de forma a preservar todo o carácter varietal de cada casta. A fermentação alcoólica decorreu aproximadamente durante 15 dias, onde após um repouso, as diferentes componentes estagiaram durante 6 meses em inox.

## NOTAS DE PROVA

MENIN ROSÉ 2024 apresenta uma cor rosada delicada e brilhante. No aroma, revela notas de frutos vermelhos frescos, como morango silvestre, framboesa e ligeiro toque de romã, acompanhadas por nuances florais subtis da Touriga Nacional. Na boca, mostra-se seco, elegante e vibrante, com acidez equilibrada, perfil mineral e final longo e refrescante.



Adega Menin Douro Estates  
N 322-2 Km 20 | 5060-056  
Gouvinhas - Sabrosa

geral@mwc.wine  
www.menindouroestates.wine  
+ 351 259 931 054

@menindouroestates

