



MEANDRO DO VALE MEÃO

BRANCO 2024

RELATÓRIO DA VINDIMA

Relativamente aos valores históricos, o ano vitícola de 2024 pode ser considerado moderadamente quente, com precipitação ligeiramente acima da média. O inverno foi muito húmido, em particular o mês de março, marcado por chuvas intensas. Apesar de o verão ter sido quente e seco, o final de agosto e o mês de setembro - o período de vindima - foram muito frescos. A pressão de doenças manteve-se baixa ao longo de todo o ciclo vegetativo, que foi o mais longo desde 2014, com um abrolhamento precoce e pintor na data habitual. Estas condições moderadas, aliadas às boas reservas hídricas no solo, resultaram numa produção acima da média e favoreceram uma maturação muito equilibrada, com excelente harmonia entre açúcares, ácidos e taninos. A vindima foi extensa: começou a 21 de agosto com a casta Rabigato e terminou a 4 de outubro.

CASTAS

Arinto e Rabigato.

VINIFICAÇÃO

Após ligeiro esmagamento as uvas são sujeitas a um choque térmico, seguido de passagem por uma prensa vertical tradicional. O mosto é transferido para cubas de vinificação de pequena capacidade, com controlo de temperatura. As castas são vinificadas separadamente. O vinho estagia sobre as borras durante sete meses.

NOTAS DE PROVA

Como resultado da prensagem tradicional, o Meandro mostra uma cor esverdeada intensa. Tem a acidez vibrante de Arinto combinada com a fruta viva do Rabigato. A boca surpreende pela sua densidade e frescura.

