



MONTE 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

Este vinho provém de duas vinhas, Vale do Abade e Janeanes, plantadas em solos xisto com as castas Rabigato (90%) e Arinto (10%)

VINIFICAÇÃO

Fermentação em barricas de 500 litros de várias tanoarias, 20% das quais novas e o restante de 2.º e 3.º ano. Metade do lote realizou fermentação maloláctica. O vinho estagiou 8 meses em barrica, com batonnage periódica, e foi engarrafado em julho de 2025.

NOTAS DE PROVA

Muito gordo, com a madeira discreta e bem integrada. Excelente volume de boca, boa frescura e um final complexo e longo.

