



Grande Reserva Branco 2020

Grambeira

O VINHO

O Grambeira Branco Grande Reserva é produzido exclusivamente na nossa propriedade denominada de Moinho Novo, com as castas Rabigato, Viosinho e Malvasia fina, provenientes de vinhas com mais de 25 anos, em solos arenosos a altitudes entre os 310 e os 390m. A pobreza dos solos aliada à severidade do clima desta propriedade, permite-nos obter aí vinhos únicos.

ANO VITÍCOLA 2019/2020

O Inverno de 2019/2020 foi extremamente quente, foi o segundo inverno mais quente desde 1931(o mais quente foi registado em 1990), a precipitação foi superior ao normal, 390mm, embora concentrada no mês de dezembro, 52%.

O abrolhamento das videiras foi cedo, 3 de março, foi o abrolhamento mais cedo desde 2003. Este facto associado às temperaturas que se fizeram sentir, permitiram que o ano andasse sempre adiantado, mesmo em relação a 2017.

A Primavera veio chuvosa, o que colocou pressão sobre as doenças fitossanitárias, nomeadamente no míldio e a 4 de maio surgiram os primeiros sinais da floração em condições climáticas pouco próprias a um bom vingamento. De uma maneira geral a nascença foi fraca, nomeadamente nas cotas mais baixas, o já habitual escaldão surgiu pelo São João, os primeiros estragos viram-se a 22 de junho, que se vieram juntar à já fraca nascença. O pintor ocorreu no início de julho, dia 6 e a vindima iniciou-se a 28 de agosto.

VINIFICAÇÃO

Tendo passado logo à partida por um processo de seleção na vinha, as uvas são vindimadas à mão e transportadas para a nossa adega em caixas de 20kg. Passando novamente por uma criteriosa seleção na mesa de escolha, seguem inteiras para a prensa pneumática onde são suavemente prensadas. O mosto é depois decantado a frio durante 48h, sendo de seguida trasfegado para cubas de inox, onde vai realizar a fermentação alcoólica com controlo de temperatura.

NOTA DE PROVA

Ao nariz sobressai a fruta bem madura, alperce, em que as notas cítricas também marcam presença conferindo-lhe assim frescura e equilíbrio. Na boca faz jus à sua origem, bastante encorpado, mas de acidez agradavelmente equilibrada, o final de boca é surpreendentemente prolongado em que aos aromas já encontrados se junta agora a mineralidade.

DETALHES TÉCNICOS

Produtor:

Frederico Meireles & Família

Enólogos Responsáveis:

Frederico Meireles

Proveniência & Castas:

Moinho Novo, Douro superior
Rabigato, Viosinho e Malvasia
fina

Altitude(m):

310-390m

Condução:

Guyot e Royat

Vindima:

Forma manual de agosto a setembro de 2020

Engarrafamento:

junho de 2021

Álcool (% vol.):

13,0

Acidez Total (g/dm³):

5,1

pH:

3,28

Informação Alergénicos:

Contém Sulfitos

Sugestão de Acompanhamento:

Peixe grelhado/forno, carnes brancas,
ostreas, saladas, marisco.