



H.O

Matrona Rosé 2023

VINHO ROSÉ | DOC DOURO | PORTUGAL



H.O MATRONA ROSÉ 2023 nasce da seleção zonal da parcela de Vinhas Velhas “Matrona” localizada em Alvações do Corgo (Baixo Corgo) onde se encontram mistura de castas tintas e brancas. Com exposição solar Poente e solos de xisto e granito, a parcela encontra-se localizada na cota dos 400m de altitude, traduzindo-se numa harmonia de profundidade e frescura singulares.

Especificações

Álcool
13,5%

Acidez Total
6,1 g/L

pH
3,3



Castas

- 30 % Malvasia Preta
- 20 % Baga
- 20 % Touriga Franca
- 15 % Tinta Amarela
- 10 % Mourisco
- 5 % Variedades Brancas
- Antigas do Douro (Malvasia Rei, Tamez / Molinha...)



Enologia
João Rosa Alves e
Tiago Alves de Sousa



Estágio
8 meses em barricas
de carvalho com
bâtonnage periódica



Quantidade Produzida
1500

Ano Vitícola

O ano vitícola caracterizou-se por um Inverno quente e chuvoso, tendo sido a Primavera considerada muito quente e seca, e terminando com um Verão ameno devido às chuvas durante o mês de Junho e Setembro. A reduzida precipitação e elevadas temperaturas ao longo da maior parte do ciclo vegetativo contribuiu para a reduzida incidência das doenças fúngicas da vinha. As temperaturas amenas e precipitação no final de verão tiveram impacto na videira e na maturação da uva. A vindima com início a 03 de Agosto acabou por abrandar com temperaturas mais baixas e precipitação ocorridas no mês de Setembro.

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. Após desengace, as uvas são transportadas por gravidade para prensa pneumática. Após clarificação dos mostos, iniciou-se a fermentação alcoólica em barricas de carvalho a temperaturas baixas que rondaram os 16°C, de forma a preservar todo o carácter e identidade da mistura de castas desta parcela. A fermentação alcoólica decorreu aproximadamente durante 20 dias, onde posteriormente estagiou durante 8 meses com bâtonnage periódica.

Notas de Prova

H.O MATRONA ROSÉ 2023 apresenta-se como um rosé de grande classe. Nariz muito completo e harmonioso entre as nuances de fruta vermelha fresca, flores brancas, pó de talco especiarias da madeira muito bem integradas. Na boca, mostra-se muito envolvente com grande sensação de untuosidade combinada com a acidez vincada, mostrando ligeira sensação de salinidade e muita persistência na prova.

Vale de Maria,
Caminho de São Martinho, Cumieira
5030-077 Santa Marta de Penaguião
Portugal

geral@mw.wine
+351931 054

www.mw.wine

