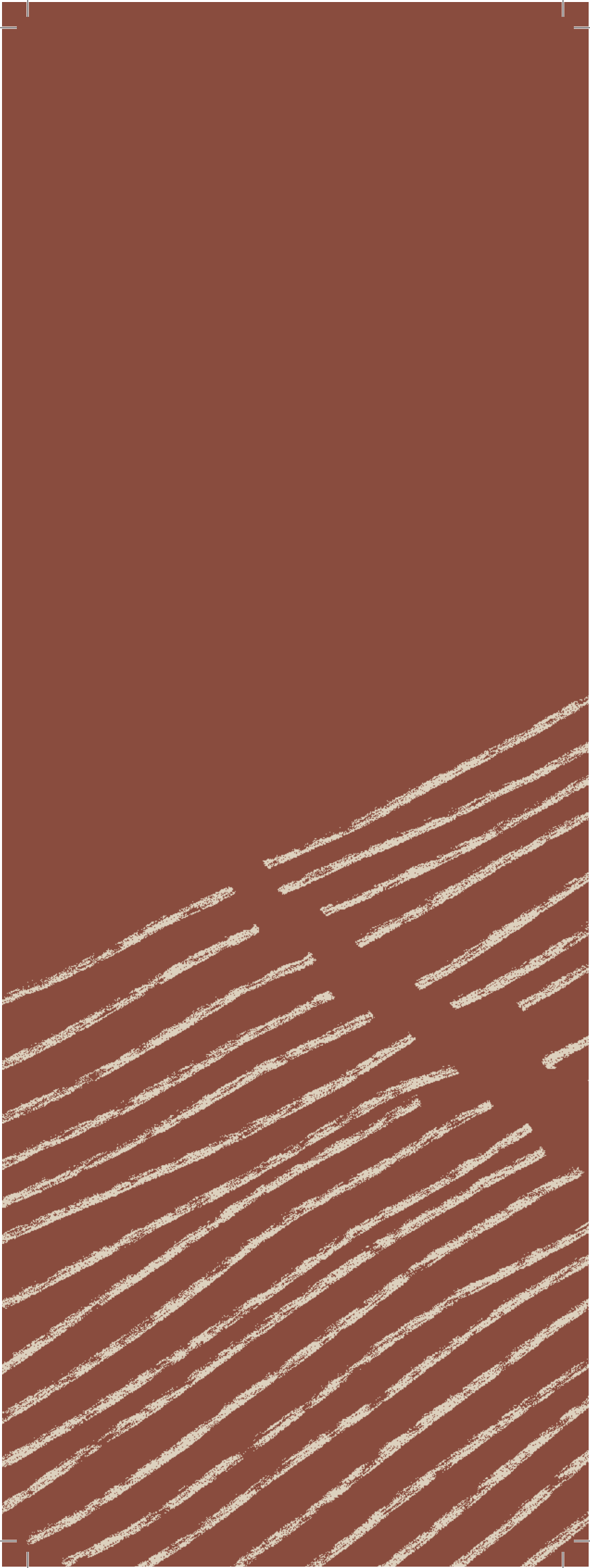
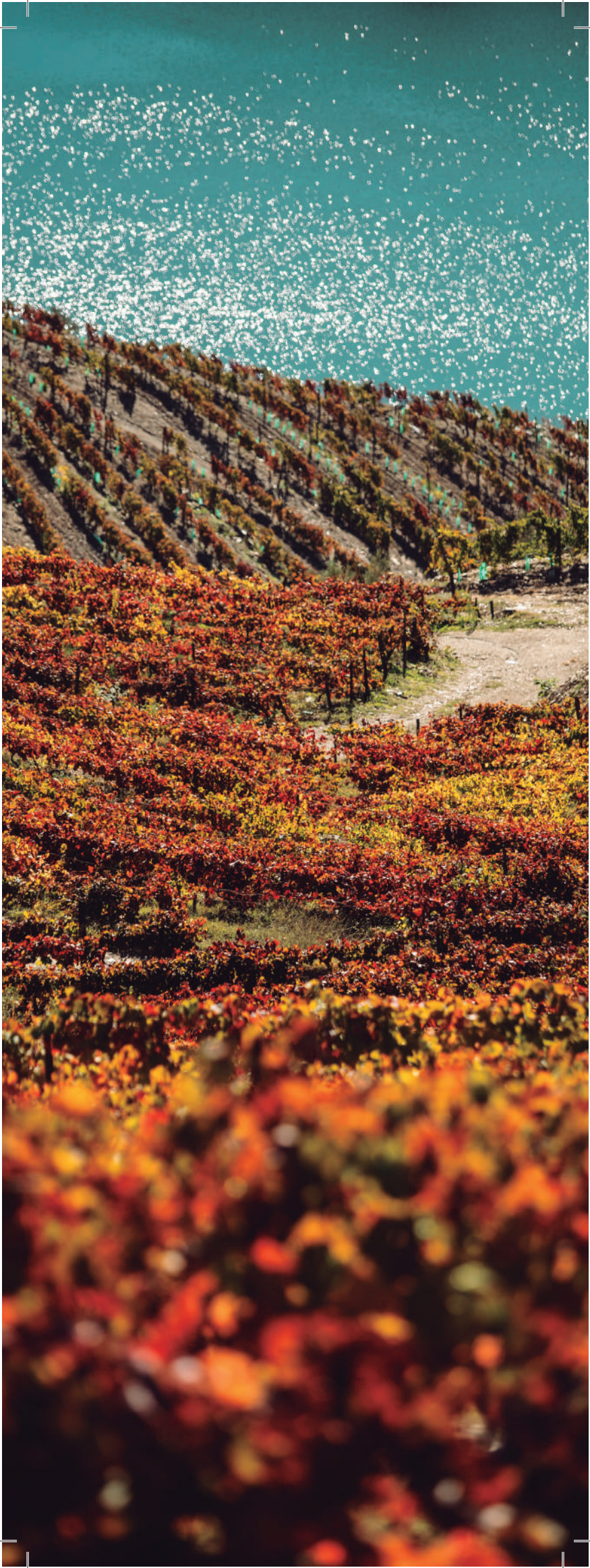


CARTA DE VINHOS

ALTÍSSIMO





Vinhos Brancos

À MESA REUNIR PESSOAS
• M •



MENIN Reserva Branco



CASTAS

60 % Viosinho
20 % Gouveio
15 % Rabigato
5 % Arinto

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL
13 %	3,3	5.5 g / L

ESTÁGIO

6 meses em barricas de carvalho
com bâtonnage periódica.

CAPACIDADE DE GUARDA

Até 10 anos

Um vinho de nariz muito fino e expressivo, com notas de manga fresca, leve tangerina, lavanda e pimenta branca. Muito elegante, fresco e mineral, mas simultaneamente pleno de fruta, com final levemente especiado e longo. Um vinho extremamente gastronómico, mas também capaz de belos momentos a solo.

MENIN Grande Reserva Branco



CASTAS

100% Arinto

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL
13,5 %	3,2	7 g / L (Ac. Tartárico)

ESTÁGIO

9 meses em barricas de carvalho
com bâtonnage periódica

CAPACIDADE DE GUARDA

15 a 20 anos

Um vinho de cor citrina e intensidade média. No aroma revela-se muito complexo e elegante, notas cítricas e limonadas, chá verde, toranja e hortelã pimenta. Devido ao estágio em barrica, apresenta-se bastante profundo e rico em camadas. Na boca revela grande estrutura e untuosidade, pleno de mineralidade e classe.

H.O Branco



CASTAS

40% Viosinho
30 % Rabigato
20 % Verdelho
10 % Arinto

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL
13 %	3,1	6.6 g / L

ESTÁGIO

6 meses em inox

CAPACIDADE DE GUARDA

Até 3 anos

Um vinho de cor citrina e intensidade média. No aroma, apresenta notas de fruta fresca com predominância na fruta cítrica, fruta de caroço branco e ligeiro tropical. Na boca, apresenta-se intenso com a frescura natural a equilibrar o conjunto.

H.O Moscatel Galego Branco



CASTAS

100% Moscatel
Galego Branco

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL
13 %	3,34	6.3 g / L

ESTÁGIO

6 meses em inox

Um vinho de cor citrina-amarela e intensidade média. No aroma, representa de forma singular as características da casta, com predominância dos aromas de uva, líchias e flores brancas e frutos tropicais. Na boca mostra-se fresco e leve, muito frutado e persistente.

H.O Reserva Branco



CASTAS

40% Arinto
20% Rabigato
20% Viosinho
10% Verdelho

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL
13 %	3,1	6.6 g / L

ESTÁGIO

6 meses em barricas de carvalho
com bâtonnage periódica

CAPACIDADE DE GUARDA

Até 10 anos

Um vinho de nariz pleno de personalidade, com notas de pêra em calda, merengue de limão, gengibre e cabeça de fósforo. Complexo e com uma frescura vibrante, mas suportada por um corpo e textura envolventes.

H.O Bertelo Branco



CASTAS

85 % Viosinho
5 % Rabigato
5 % Gouveio
5 % Arinto

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL
13 %	3,2	5.9 g / L

ESTÁGIO

9 meses em barricas de carvalho
com bâtonnage periódica

CAPACIDADE DE GUARDA

15 a 20 anos

Apresenta-se brilhante com cor amarelo cítrico. No nariz, demonstra a elegância e finesse da casta viosinho onde predominam as notas florais e especiadas da mesma, conjugada com suaves notas de fruta branca e cítrica. A barrica, demonstra-se muito discreta e integrada no conjunto. Na boca, mostra-se muito fino, complexo e vivo pela sua frescura vincada.

Vinhos Tintos

REUNIR
PESSOAS
À
MESA
M



MENIN Reserva Tinto



CASTAS

35 % Touriga Nacional;
35 % Touriga Franca;
10 % Tinta Barroca;
10 % Tinta Amarela;
10 % Vinha Velha
Mistura de Castas

ÁLCOOL

13,5 %

PH

3,72

ACIDEZ TOTAL

5.4 g / L

ESTÁGIO

14 meses. 85 % carvalho francês
e 15 % carvalho americano

CAPACIDADE DE GUARDA

10 a 15 anos

Um vinho que apresenta cor rubi,
um aroma pleno de fruta fresca, com
notas de frutos vermelhos silvestres,
amoras, ameixa, em perfeita harmonia
com as nuances especiadas conferidas
pelo estágio em barrica. Na boca
apresenta uma estrutura sólida, com
taninos vivos mas polidos e uma
grande frescura e equilíbrio.

MENIN Touriga Franca



CASTAS

100% Touriga Franca

ÁLCOOL

14 %

PH

3,63

ACIDEZ TOTAL

6 g / L

ESTÁGIO

18 meses em barricas
de carvalho

**Um vinho de perfil varietal muito
puro,** onde a casta demonstra a
intensidade dos frutos pretos e
vermelhos (amoras, groselha negra,
ameixa preta e frutos do bosque
silvestres) e algum fruto azul a
lembrar mirtilos, mas sempre
equilibrado pelas sensações florais
de pétalas de rosa. Na boca,
demonstra bem a essência da casta
pelo seu tanino muito estruturante,
sedoso e persistente.

MENIN Tinta Roriz



CASTAS

100% Tinta Roriz

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL
14 %	3,63	6.2 g / L

ESTÁGIO

20 meses em barricas de carvalho

Um vinho de perfil muito

harmonioso, entre a fruta vermelha silvestre (groselhas vermelhas, ameixa vermelha), cereja preta, frutos do bosque e especiarias do estágio em barrica aumentam a complexidade do conjunto. Na boca, realça-se como um vinho com extrema finesse que não é usual de se encontrar entre os seus pares.

MENIN Touriga Nacional



CASTAS

100% Touriga Nacional

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL
14 %	3,65	5.2 g / L

ESTÁGIO

16 meses em barricas de carvalho

Um vinho de perfil rico e complexo, com bastante equilíbrio entre o carácter frutado onde realçam as notas de frutos pretos e vermelhos e o carácter floral típicos da casta, violeta e earl grey. Tanino poderoso e volumoso, encontra a finesse pela acidez equilibrada do conjunto.

MENIN Grande Reserva Tinto



CASTAS

Vinhas Velhas da Quinta da Costa de Cima (Field blend)

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL
15 %	3,45	6.5 g / L

ESTÁGIO

20 meses em barricas de carvalho de 225 L capacidade.

CAPACIDADE DE GUARDA

15 a 20 anos

Um vinho de cor rubi profunda. No aroma, realça toda a frescura da fruta vermelha e preta, com bastantes nuances groselha preta, amora preta, frutos do bosque e notas balsâmicas a conferir equilíbrio ao conjunto. Na boca, mostra-se um vinho muito potente, de grande intensidade e estrutura provenientes do estágio em barricas onde a acidez natural do vinho equilibra todo o conjunto, transferindo ao vinho uma enorme elegância e finesse.

MENIN Douro's New Legacy



CASTAS

60% Vinha Velha
com 100 anos de idade
40% Touriga Franca
com 45 anos de idade

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL
14 %	3,71	5.7 g / L

ESTÁGIO

90% carvalho francês e 10% carvalho americano durante 18 meses

Um vinho que apresenta cor rubi intensa, aromas muito finos de ginja, cássis e chocolate preto, onde ao mesmo tempo, manifesta nuances balsâmicas e de cerejeira, noz-moscada e hortelã-pimenta. Revela boca bem estruturada, mas plena de harmonia e frescura, com um final de boca longo e persistente.

MENIN D. Beatriz



CASTAS

100% Vinhas Velhas da Quinta da Costa de Cima (Field Blend)

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL
15,5 %	3,48	6.3 g / L

ESTÁGIO

20 meses em barricas de carvalho de 225L de capacidade

CAPACIDADE DE GUARDA

20 a 30 anos

MDE D.Beatriz apresenta-se com cor rubi brilhante e ligeira profundidade.

No nariz, somos surpreendidos pelo conjunto de notas de rosas secas, frutos do bosque, ameixa preta, cedro e noz-moscada. Envolvente, com taninos finíssimos, pleno de elegância e profundidade.

H.O Sousa



CASTAS

100% Sousa

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL
14 %	3,6	5.8 g / L

ESTÁGIO

16 meses em barricas de carvalho seguido de 12 meses em garrafa

Um vinho de cor rubi e quase

opaca. No aroma, apresenta notas de fruta preta, fruto azul e muito resinoso e balsâmico. Em segundo plano, é possível sentir a complexidade das especiarias provenientes do estágio em barrica. Na boca, apresenta-se muito fresco, com taninos polidos que conferem estrutura e volume ao conjunto final e de grande capacidade de guarda.

H.O Tinto



CASTAS

55 % Touriga Franca
35 % Touriga Nacional
10 % Sousão

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL
14 %	3,61	5.4 g / L

ESTÁGIO

14 meses em barricas de carvalho de 225L de capacidade.

CAPACIDADE DE GUARDA

5 a 8 anos

Um vinho de cor rubi e intensidade média. No aroma, apresenta notas de fruta fresca com predominância na fruta vermelha e preta. Em segundo plano, é possível sentir a complexidade das especiarias provenientes do estágio em barrica. Na boca, apresenta-se fresco, com taninos polidos que conferem estrutura e volume ao conjunto final.

H.O Reserva Tinto



CASTAS

35 % Vinhas Velhas
35 % Touriga Franca
25 % Touriga Nacional
5 % Sousão

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL
14 %	3,58	5.6 g / L

ESTÁGIO

18 meses em barricas de carvalho de 225L de capacidade

CAPACIDADE DE GUARDA

10 a 15 anos

Um vinho de cor rubi e intensidade profunda. No aroma, apresenta notas de fruta preta madura, bosque nuances balsâmicas características do terroir da H.O, em perfeita harmonia com as notas especiadas e complexas das Vinhas Velhas. Na boca, apresenta taninos estruturantes equilibrada pela frescura natural do vinho e em harmonia com as notas de estágio em barrica.

H.O Achado Tinto



CASTAS

Vinhas Velhas, Touriga Franca,
Touriga Nacional e Sousão

ÁLCOOL

14 %

PH

3,48

ACIDEZ TOTAL

6.3 g / L

ESTÁGIO

20 meses em barricas de carvalho
de 225L de capacidade

CAPACIDADE DE GUARDA

15 a 20 anos

Um vinho de cor rubi e intensidade

profunda. No aroma, apresenta-se muito complexo, entre notas de fruto do bosque, “sous-bois”, fruta preta e frescura balsâmica. Na boca, apresenta taninos muito finos e polidos que aportam estrutura e finesse ao mesmo tempo.

H.O Pontão Tinto



CASTAS

Vinha Velha: Parcela “Travessas”

ÁLCOOL

14 %

PH

3,74

ACIDEZ TOTAL

5.3 g / L

ESTÁGIO

18 meses em barricas de carvalho
de 225L de capacidade

CAPACIDADE DE GUARDA

20 a 25 anos

Um vinho de cor rubi e intensidade

profunda. No aroma, apresenta-se muito jovem e cheio de fruta fresca, amora concentrada, groselha preta, bosque com nuances balsâmicas e especiadas da barrica. Na boca, apresenta taninos simultaneamente potentes e finos, conferindo uma enorme capacidade de guarda deste vinho.

Vinhos Porto

À MESA REUNIR PESSOAS
• M •



MENIN Porto Late Bottle Vintage



CASTAS

50 % Touriga Franca
25 % Touriga Nacional
15 % Tinta Roriz
10 % Tinta Amarela

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL
19,5 %	3,74	5 g / L

ESTÁGIO

Envelhecido 4 anos em pipas de 400 e 500 L muito velhas

CAPACIDADE DE GUARDA

15 a 20 anos

Um vinho de cor ruby profunda.

No nariz revela doce de mirtilo e outros frutos do bosque, ginjas e pimenta preta, com leves notas herbais. Boca muito charmosa e com um belo equilíbrio entre todas as suas diferentes dimensões.

MENIN Porto Vintage



CASTAS

60% Touriga Franca
25% Touriga Nacional
15% Vinhas Velhas Quinta Costa de Cima

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL
19,5 %	3,96	4.8 g / L

ESTÁGIO

100% em inox

CAPACIDADE DE GUARDA

30 a 50 anos

Um vinho cor de ruby opaca com laivos violetas. No nariz, apresenta-se muito intenso, com notas de fruta preta, amoras, compota de groselha preta, fruta vermelha silvestre madura e ligeiro balsâmico a transmitir frescura. Na boca, as sensações aromáticas repetem-se, com os sabores de figo seco, frutos vermelhos maduros e ligeiro sabor a mirtilos. Os taninos são poderosos e muito polidos, mas graças à sua acidez, mostra-se fresco e muito persistente. Um vinho que pela sua estrutura, complexidade e acidez, irá evoluir nos próximos 50 anos.

MENIN Porto Tawny 10 Anos



CASTAS

20% Tinta Barroca
20% Touriga Franca
20% Tinta Amarela
20% Tinta Roriz
20% Outras

ÁLCOOL	PH	GRAU BAUMÉ
20 %	3,55	3,9

Um vinho cor granada com auréola âmbar. No nariz sente-se o equilíbrio entre a juventude e o estágio, apresentado notas de cereja desidratada, toffe e amêndoa. Na boca, mostra a intensidade dos sabores complexos suportada pela acidez.

MENIN Porto Tawny 20 Anos



CASTAS

20% Tinta Barroca
20% Touriga Franca
20% Tinta Amarela
20% Tinta Roriz
20% Outras

ÁLCOOL	PH	GRAU BAUMÉ
20 %	3,50	5,2

Um vinho cor âmbar Tawny dourada. No nariz, apresenta as características de nozes e frutos secos maduros pelo estágio em pipas de carvalho. Na boca, é rico, volumoso e apresenta belo equilíbrio entre a doçura e acidez.

MENIN Porto Tawny 30 Anos



CASTAS

20% Tinta Barroca
20% Touriga Franca
20% Tinta Amarela
20% Tinta Roriz
20% Outras

ÁLCOOL	PH	GRAU BAUMÉ
20 %	3,49	5,7

Um vinho cor âmbar com ligeira nuance laranja e esverdeada.

Muito complexo entre notas de frutos secos, ligeira nota de mel e “vinagrinho”. Na boca, mostra-se muito sedoso, rico em camadas e final persistente.

MENIN Porto Tawny 40 Anos



CASTAS

20% Malvasia Fina
20% Rabigato
20% Gouveio
20% Arinto
20% Outras

ÁLCOOL	PH	GRAU BAUMÉ
20 %	3,50	6,2

Um vinho cor dourada cativante com auréola esverdeada. No nariz mostra a complexidade das várias camadas de frutos secos, toffe torrado e barrica velha avinhada. Na boca, sentimos a concentração adequada de um Vinho do Porto Tawny 40 Anos, mostrando a persistência dos sabores e intensidade dos mesmos.

MENIN Porto Tawny 50 Anos



CASTAS

20% Tinta Barroca
20% Touriga Franca
20% Tinta Amarela
20% Tinta Roriz
20% Outras

ÁLCOOL	PH	GRAU BAUMÉ
20 %	3,49	6,8

Um vinho cor nogueira escura e auréola verde. No aroma sentimos a complexidade de um vinho com 50 anos, onde se destacam as notas de toffe torrado, fruto seco amadurecido, flor de laranjeira e ligeira nota de iodo. Na boca, a concentração excecional do tempo de estágio em pipas de carvalho velho, entre a doçura, especiarias e a acidez que levam a um equilíbrio perfeito.

MENIN Porto Branco 10 Anos



CASTAS

20% Malvasia Fina
20% Rabigato
20% Gouveio
20% Arinto
20% Outras

ÁLCOOL	PH	GRAU BAUMÉ
20 %	3,43	5,0

Um vinho cor laranja-âmbar. No nariz demonstra notas de uva passa, casca de laranja e ligeiro figo seco. Na boca, demonstra o equilíbrio entre a juventude e o estágio em pipas de carvalho velhas.

MENIN Porto Branco 20 Anos



CASTAS

20% Malvasia Fina
20% Rabigato
20% Gouveio
20% Arinto
20% Outras

ÁLCOOL	PH	GRAU BAUMÉ
20 %	3,42	5,5

Um vinho cor dourada. No nariz demonstra notas de frutos secos como amêndoa e noz, mel, alperce desidratado e flor de laranjeira. Na boca, demonstra a concentração equilibrada pela acidez natural.

MENIN Porto Branco 30 Anos



CASTAS

20% Tinta Barroca
20% Touriga Franca
20% Tinta Amarela
20% Tinta Roriz
20% Outras

ÁLCOOL	PH	GRAU BAUMÉ
20 %	3,46	6,0

Um vinho cor dourada com laivos esverdeados. No nariz apresenta notas de uva passa macerada, flor laranjeira, damasco e frutas cítricas desidratadas. Na boca apresenta a riqueza da complexidade dos frutos desidratados, acidez refrescante e muito persistente na prova.

MENIN Porto Branco 40 Anos



CASTAS

20% Malvasia Fina
20% Rabigato
20% Gouveio
20% Arinto
20% Outras

ÁLCOOL	PH	GRAU BAUMÉ
20 %	3,48	6,7

Um vinho cor âmbar-escuro. No nariz sobressaem as notas de fruto cítrico desidratado (laranja, tangerina) e ligeira nota de caixa de charuto pelo estágio muito prolongado em pipas de carvalho velhas. Na boca, mostra-se muito concentrado, rico em camadas e muito persistente.

MENIN Porto Branco 50 Anos



CASTAS

20% Tinta Barroca
20% Touriga Franca
20% Tinta Amarela
20% Tinta Roriz
20% Outras

ÁLCOOL	PH	GRAU BAUMÉ
20 %	3,47	7,3

Um vinho cor âmbar-escuro e laivos esverdeados. No nariz mostra fruto de caroço branco desidratado como alperce e damasco, envolvido pelas especiarias de avelã, caramelo salgado, fruto cítrico desidratado e ligeira nota “iodada”. Na boca, apresenta a concentração excecional do estágio médio de 50 anos em pipas de carvalho velhas.

Vinhos Rosé

REUNIR
PESSOAS
PAR
M
A
MESA



H.O Rosé



CASTAS

100% Touriga Nacional

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL
13 %	3,2	6 g / L

ESTÁGIO

6 meses em inox

CAPACIDADE DE GUARDA

Até 2 anos

Um vinho de cor salmão claro.

No aroma, apresenta notas de fruta vermelha muito fresca, ligeiro tropical de pêssgo fresco e floral. Na boca mostra-se ligeiramente estruturado com muita frescura a equilibrar toda a prova.

H.O Matrona Rosé



CASTAS

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

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL
13,5 %	3,3	6.1 g / L

ESTÁGIO

9 meses em barrica de carvalho
+ 3 meses em garrafa

CAPACIDADE DE GUARDA

10 a 15 anos

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.

Azeites



MENIN Azeite Gourmet Premium Extra virgem



ORIGEM

Cima Corgo, Douro

ACIDEZ ≤ 0,3%	CERAS ≤ 150 gm / kg	
K268 ≤ 0,22	K232 ≤ 2,50	Δ K ≤ 0,01

ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQ02/KG)
≤ 20

Azeite muito intenso aromaticamente, onde predominam as notas verdes, ervas aromáticas, picante, azeitona fresca, maçã verde; muito persistente na prova de boca. Azeite vocacionado para degustação e pairing com pratos mais intensos. A acidez e “amargor” deste azeite realça os restantes sabores. A colheita é efetuada manualmente, assim é possível preservar a estrutura da árvore. A azeitona segue assim diariamente para entrega no lagar acondicionada em caixas de plástico alimentar de 25kg. Não é aproveitada qualquer azeitona do chão.

H.O Premium Extra Virgem



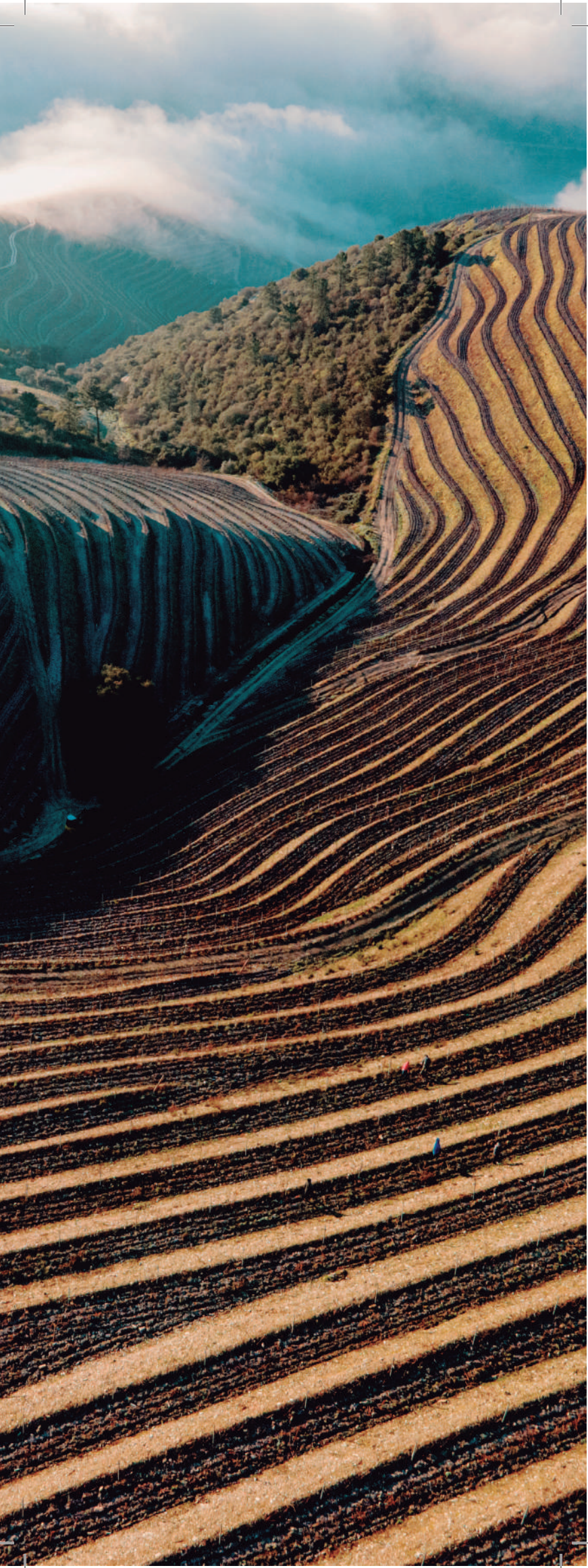
ORIGEM

Baixo Corgo, Douro

ACIDEZ ≤ 0,3%	CERAS ≤ 150 gm / kg	
K268 ≤ 0,22	K232 ≤ 2,50	Δ K ≤ 0,01

ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQ02/KG)
≤ 20

Azeite exuberante, frutado com notas de maçã, banana madura e ligeira amêndoa amarga. Ideal tanto para degustação como temperar pratos diversos. Azeite obtido das oliveiras das nossas Quintas localizadas na Cumieira, sub-região do Baixo Corgo, Douro. A colheita é realizada manualmente, de modo a preservar a estrutura da árvore, seguindo a azeitona diretamente para o lagar em caixas de plástico alimentar com capacidade de 25kg. Não é aproveitada qualquer azeitona do chão. A extração é realizada mecanicamente a baixas temperaturas, onde é posteriormente realizada uma extração contínua a 2 fases. O processo de decantação dura entre 2 a 3 meses.





Vale de Maria,

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

geral@mw.wine

www.mw.wine

+ 35 1931 054



Adega Menin Douro Estates

N 322-2 Km 20 | 5060-056
Gouvinhas - Sabrosa

geral@mw.wine

www.menindouroestates.wine

+ 351 259 931 054



@menindouroestates

