



TECHNICAL SHEET
FICHA TÉCNICA
RUFO DO VALE D. MARIA
DOURO DOC RED 2010

Conditions

2010 was characterized by the intense and big quantity of rainfall during the winter and spring, on average 35% to 49% higher than the average for the region in the last 30 years. Rainfall was evenly distributed along the seasons, only diminishing in May. June also saw an above the average rainfall. Rain only showed up again at the beginning of September, just in time to fine tune the maturation of the grapes. Temperatures throughout the period were within the average, with no significant events to undermine the normal growth of the grapes. Due to weather conditions, the vineyards development was some two weeks late, with an explosion of the vegetation in May. This created good conditions to the appearance of *oidium* and *mildium*, but preventive treatment was properly in place and none appeared in our vineyards.

Maturation followed a very balanced path, with plenty of healthy leaves nourishing the fruit until harvest. Due to these facts, we were able to pick at a very good grape maturity, with well-balanced acidity levels. Yet another year, harvest happened under perfect weather conditions, with mild temperatures and dry weather.

Grape Origins

A blend of are Touriga Franca (60%) and Touriga Nacional (40%) grape varieties from 5 year old to 35 year old vineyards situated in the area of Loureiro (Baixo Corgo), rio Pinhão valley and rio Torto valley (Cima Corgo).

Vinification and ageing

At Quinta Vale D. Maria, in stainless steel for 7 to 12 days at temperatures between 22° and 27° Celsius. Ageing in a mix of new and two, three and four year old French oak barriques for 12 months.

Bottling: May, June, September and October 2012. Some 78.000 bottles of 75cl and some 4.000 half-bottles produced.

Notes

Rufo was born during an after-dinner talk with some friends, while elaborating about how to better our agricultural practices to improve the environment and increase the *Alectoris rufa*'s population in Vale D. Maria (*Alectoris rufa* being the scientific name for the red-legged partridge). We agreed that the word *Rufo*, meaning *red* in Latin, would be a good name for a Douro red wine. But *Rufo* in Portuguese also means the sound of a drum, so when designing the new label, the drum quickly became the choice for the symbol of the new *Rufo do Vale D. Maria*, our entry level wine, and the one that announces and sets the beginning, the rhythm for our range of Vale D. Maria wines.

With a medium concentration of sugars and good acidity levels, *Rufo do Vale D. Maria 2010* is an elegant and very fresh wine, with strong aromatic and fruity flavors and a very good freshness in its finish. Great balance and acidity, intense and velvety, with finesse and elegance.

Enólogos / Winemakers: Cristiano van Zeller / Sandra Tavares da Silva / Joana Pinhão /

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 13,9% vol
Acidez total / Total acidity: 4,70 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,60 g/l
pH: 3,78
SO₂ total / Total SO₂: 64,0 mg/l
Açúcares residuais / Residual sugars: 2,0 g/l

Vendas e apoio comercial / Sales and customer support

Cristiano van Zeller: cvanzeller@mail.telepac.pt
Lemos & van Zeller, Lda.
Rua de Gondarém, 1427, 2º Dt.º Ala Norte - 4150-380 Porto- Portugal
Tel. +351 22 374 4320 - Fax. +351 22 374 4322

Condições

O ano de 2010 caracterizou-se pela intensidade de chuva caída durante o Inverno e a Primavera, em média 35% a 49% superior à média dos últimos 30 anos. A pluviosidade esteve uniformemente distribuída pelas duas estações, diminuindo de intensidade em Maio, embora em Junho ainda chovesse acima da média. Todo o Verão foi seco, e a chuva só reapareceu, brevemente, no início de Setembro, mesmo a tempo de aperfeiçoar a maturação das uvas. As temperaturas durante o ano agrícola estiveram dentro das médias do período dos últimos 30 anos. O desenvolvimento das vinhas deu-se com duas semanas de atraso em relação ao normal, com uma explosão vegetativa em Maio. Apesar deste ambiente propício ao aparecimento de *míldio* e *oídio*, os tratamentos preventivos que sempre aplicamos nas nossas vinhas ou nas vinhas sobre o nosso controlo, evitaram qualquer aparecimento destas pragas.

A maturação das uvas aconteceu de uma forma muito equilibrada, com uma profusão de folhas saudáveis contribuindo para um excelente fornecimento de nutrientes aos cachos. Toda a vindima ocorreu com as uvas em excelentes condições de maturação, e com tempo seco e fresco.

Origem das uvas

O *Rufo 2010 Douro Tinto* é um vinho composto por uvas das castas Touriga Franca (60%) e Touriga Nacional (40%), provenientes de vinhas entre os 5 e os 35 anos, situadas em quintas da zona de Loureiro (Baixo Corgo), do rio Pinhão e rio Torto (Cima Corgo).

Vinificação e envelhecimento

Na Quinta Vale D. Maria, em aço inox durante 7 a 12 dias a temperaturas controladas entre os 22°C e os 27°C. Estágio em barricas de carvalho francês novas e de 2º, 3º e 4º ano, durante 12 meses.

Engarrafamento: Maio, Junho, Julho e Outubro de 2012. Produção de cerca de 78.000 garrafas de 75cl e de 4.000 meias-garrafas.

Notas

O *Rufo* nasceu de uma conversa após um jantar com velhos amigos, na qual debatíamos como adequar as práticas agrícolas de modo a obter melhores condições ambientais para o crescimento da população da *Alectoris rufa* (nome científico de uma das espécies de perdiz) no Vale D. Maria. Divagando a conversa, acabámos por concordar que *Rufo* (que significa *vermelho* em latim) seria um bom nome para um vinho tinto do Douro. Como *Rufo* significa também o toque do tambor, a escolha foi óbvia quando desenhamos o rótulo do que seria o nosso *Rufo do Vale D. Maria*, o vinho de entrada de gama, que anuncia e estabelece o ritmo da nossa gama de vinhos Vale D. Maria.

Com uma boa concentração de açúcares e muito bons níveis de acidez, o *Rufo do Vale D. Maria 2010* é um vinho elegante e fresco, com aromas de fruta muito pura e um longo e muito fresco fim de boca. Muito bom equilíbrio e acidez, intenso e aveludado, um tinto de grande elegância.

Embalagem / Packaging

Cartões / Cartons: 6 x 75cl
Euro-paletes / Euro-pallets (1,20 x 0,80 m2): 11 cs x 9 = 99 cs
Paletes normais / Normal pallets (1,20 x 1,00 m2): 15 cs x 8 = 120 cs
Case dimensions (H/W/L) / Dimensões caixa (A/L/C): 15 x 33,2 x 43 cm
Código EAN / EAN Code: 5606545930106
Código SCC Caixa / Cases SCC Code - 15606545930103
Peso bruto / Gross weight: 7,5 kgs/cs
Peso líquido / Net weight: 4,59 kgs/cs

Armazém e expedição / Warehouse and order shipping

Ana: ana@vinkowines.com
Cristiano van Zeller: cvanzeller@mail.telepac.pt
Rua Cândido dos Reis, 575 - 4400 Vila Nova de Gaia - Portugal
Tel: +351 22 377 3330