



QUINTA VALE D. MARIA VINHA DA FRANCISCA DOURO DOC RED 2011

Conditions

2011 was a year marked by above average winter rainfall and well below average spring and summer rainfall in the Douro. Spring was warm, with three heat waves (one in April and two in May) and night temperatures above 20°C, which encouraged early budburst and flowering, some 15 days before expected. The water level in the soil through spring and summer lead to a few of the vineyards being affected by hydric stress, as well as a delay in the ripening of the tannins, and rising sugar levels. At our vineyards, we kept delaying the picking of the grapes and wishing for some rain, which came strongly on August 21st and again the 1st of September. This ideal timing of rain helped lower sugar levels and ripen the tannins, in time for a harvest that started on the 8th of September and ran beautifully, full of sunny days and perfect grape maturity.

Grape Origins

Since 1996, our first harvest at Quinta Vale D. Maria, we identified the unique characteristics of each parcel of vineyard. Each and every one has a story to tell. In 2004, the year of our daughter Francisca's 18th birthday, we planted Vinha da Francisca (Francisca's Vineyard) with several different grape varieties amongst which is Tinta Francisca. This grape variety was introduced in Portugal, in the Douro in 1756 at Quinta de Roriz - which belonged to the van Zeller family until 2009. We also planted Touriga Franca, Sousão, Rufete and Touriga Nacional in an area of 4,5 hectares.

Vinification and ageing

Quinta Vale D. Maria "Vinha da Francisca" grapes are foot trodden and fully fermented in *lagares* for 7 to 10 days at temperatures ranging from 22° to 27° Celsius. The resulting wines are then racked into new Allier French oak 225-liter casks from various coopers, namely from François Frères and Taransaud, where they go through malolactic fermentation. The final choice of casks and the blending happened in June of 2013. The wine is normally bottled two to three weeks after the blending.

Bottling: July 2013, in 5.675 of 75cl bottles and 50 Magnums.

Notes

Quinta Vale D. Maria Douro Reds are incredibly deep colored, violet, dark red and purple, with a very high concentration of mature dark red fruit aromas, black cherries and plums, followed by the elegance of Vale D. Maria's traditional flavours of raspberry. The ageing in 75% new and 25% one year old French oak casks concentrate the original mature tannins of the wine and helps smoothen its power, originating a very elegant wine with great balance and finesse and a very long and fruity finish.

Condições

2011 foi um ano marcado por chuva acima da média nos meses de inverno e abaixo da média nos meses de primavera e verão. A primavera foi quente com três ondas de calor (uma em Abril e duas em Maio) e temperaturas nocturnas acima dos 20°C, o que provocou o aparecimento dos gomos 15 dias antes do esperado. Os níveis da água no solo durante a primavera e o verão levou a que algumas vinhas sofressem stress hídrico, o que atrasou a maturação dos taninos e subiu os níveis de açúcar. Nas nossas vinhas, atrasámos a vindima das uvas com a esperança de alguma chuva, que chegou a 21 de Agosto e outra vez a 1 de Setembro. Esta foi a altura ideal para baixar o baumé dos bagos e amadurecer os taninos a tempo da primeira colheita a 8 de Setembro. A vindima correu lindamente, cheia de sol e com a maturação perfeita das uvas.

Origem das uvas

Desde 1996, a nossa primeira vindima na Quinta Vale D. Maria, constatámos características únicas em cada parcela de vinhas. Todas e cada uma têm uma história para contar. Em 2004, ano do 18º aniversário da nossa filha Francisca, plantámos a Vinha da Francisca com a antiga e "familiar", Tinta Francisca (casta pela primeira vez plantada em Portugal, no Douro em 1756, na Quinta de Roriz - quinta da família van Zeller até 2009), com Touriga Franca, Sousão, Rufete e Touriga Nacional. A Vinha tem 4,5 hectares.

Vinificação e envelhecimento

Todas as uvas do Quinta Vale D. Maria "Vinha da Francisca" são pisadas em lagares e fermentam depois durante 7 a 10 dias a temperaturas de 22° a 27°. Os vinhos são tirados a limpo para barricas novas de carvalho francês Allier de 225L (François Frères, Taransaud, e outros), onde se processa a fermentação maloláctica. A selecção final de barricas e a composição do lote processou-se em Junho de 2013. O vinho é normalmente engarrafado duas ou três semanas depois.

Engarrafamento: Julho 2013, em 5.675 garrafas de 75cl e 50 Magnums.

Notas

Os Tintos da Quinta Vale D. Maria têm grande profundidade de cor, violeta e vermelho escuro, com enorme concentração de aroma de frutos vermelhos maduros, cereja negra e ameixa, aos quais se segue a elegância do tradicional toque de framboesa dos vinhos do Vale D. Maria. O envelhecimento em barricas de carvalho francês concentra os taninos bem amadurecidos originais e suaviza o seu poder, originando um vinho muito elegante, com grande equilíbrio e subtilidade, terminando longo e frutado.

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

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 15,38 % vol
Acidez total / Total acidity: 5,20 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,7 g/l
pH: 3,6
SO2 total / Total SO2: 72,0 mg/l
Açúcares residuais / Residual sugars: 0,9 g/l

Vendas e apoio comercial / Sales and customer support

Cristiano van Zeller: cvanzeller@mail.telepac.pt
Francisca van Zeller: francisca@vanzellersandco.com
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

Embalagem / Packaging

Caixas de madeira / Wooden boxes: 6 x 75cl
Peso bruto / Gross weight: 12 kgs/cs
Peso líquido / Net weight: 4,59 kgs/cs

Armazém e expedição / Warehouse and order shipping

Joana Pinhão: joanapinhao@vanzellersandco.com
Manuel Aranha: manelaranha@vanzellersandco.com
Quinta Vale D. Maria - 5130 Ervedosa do Douro - Portugal
Tel: + 351 254 732 375 / +351 93 682 92 79 / +351 93 571 53 82