



TECHNICAL SHEET
FICHA TÉCNICA
QUINTA VALE D. MARIA
VINHA DO RIO
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 our first harvest at Quinta Vale D. Maria, back in 1996, we immediately knew that there were unique characteristics in every parcel. One of them, our oldest parcel and the one with lower altitude and closer to the small river Torto that passes through Vale D. Maria, was especially unique, with its gentle flowery and spicy aromas. In the harvest of 2009 we decided that it was time to show the wine from this very special vineyard on its own. We called it Quinta Vale D. Maria "Vinha do Rio" (Vinha do Rio translates into the river vineyard).

Vinification and ageing

Quinta Vale D. Maria "Vinha do Rio" 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 between May and June of the second year after the harvest. The wine is normally bottled two to three weeks after the blending.

Bottling: July 2013, in 1.908 of 75cl bottles and 50 Magnums.

Notes

Quinta Vale D. Maria Vinha do Rio is an incredibly deep coloured red wine. There are shades of deep violet, purple and dark red. This wine is made from a 100 year old vineyard that produces a concentrated wine, full of mature red fruit aromas, with a high complexity and elegance that only such a vineyard can create. There is a certain mature attitude with this wine that shows aromas of raspberries, plums and black cherries, combined with fresh notes of rock rose, none of these flavours are too obvious and too upfront, but appear with a discrete elegance as the wine slips down the palate and evolves in the glass.

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

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 15,47 % vol
Acidez total / Total acidity: 5,0 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,7 g/l
pH: 3,63
SO2 total / Total SO2: 86,0 mg/l
Açúcares residuais / Residual sugars: 1,4 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

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 a nossa primeira vindima na Quinta Vale D. Maria, em 2006, que identificámos características únicas em cada parcela. Uma delas, a nossa vinha mais antiga, e também a que está a menor altitude e mais perto do Rio Torto, que atravessa o Vale D. Maria, destacou-se desde logo, produzindo vinhos com suaves aromas florais e de especiarias, muito distintivos. Na vindima de 2009 decidimos que pela primeira vez iríamos engarrafar separadamente os vinhos desta parcela tão especial, aos quais demos o nome de Quinta Vale D. Maria "Vinha do Rio".

Vinificação e envelhecimento

Todas as uvas do Quinta Vale D. Maria "Vinha do Rio" 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 processa-se em geral entre Maio e Junho do segundo ano após a vindima. O vinho é normalmente engarrafado duas ou três semanas depois.

Engarrafamento: Julho 2013, em 1.908 garrafas de 75cl e 50 Magnums.

Notas

O Quinta Vale D. Maria Vinha do Rio é um vinho com uma cor intensa, com nuances de violeta, roxo e vermelho escuro. Este vinho tem uma complexidade e uma elegância impressionante, que só uma vinha de 100 anos poderá conferir a um vinho. Há uma certa atitude madura deste vinho, que mostra aromas de framboesas, ameixas e cerejas pretas, combinadas com notas frescas de esteva, nenhum sabor demasiado óbvio directo, mas que aparece com uma discrição elegante à medida que o se bebe o vinho e ele evolui no copo.

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