



## QUINTA VALE D. MARIA 2009 VINTAGE PORT

### Conditions

The viticulture year of 2009 saw a reasonably dry weather pattern: winter, spring and summer precipitation was 20% to 40% lower than the average for the period 1931/1990. Temperatures were within the average, except for the very cold spells of the beginning of the winter and April, when very low temperatures had an influence in the development of the vines by delaying their normal growth. By the end of August a heat wave speeded up the maturation that underwent under very dry and very hot weather, which caused some vineyards to start suffering some hydric stress. The beginning of September was promising, with mild temperatures and enough humidity for a perfect end of maturation. Picking at Quinta Vale D. Maria took place in the second part of September, as usual, under perfect weather conditions.

**Grape Origins:** A blend of more than 25 different traditional Douro grape varieties, predominately Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz and Tinta Barroca, but also Rufete, Tinta Amarela, Tinta Francisca, Sousão, e many other, all proceeding from old vines and more recent plantations of Quinta Vale D. Maria, vineyards ranging from 25 to 60 years old, and facing South, Southeast, Southwest, East and West. These grapes are the last ones to be picked, and averaged above 15,5° Baumé.

**Vinification and ageing:** At Quinta Vale D. Maria. Grapes were crushed by foot, before the fermentation, together with 15% of the total grape brandy which would be added to the final Port. This allows us to macerate the grapes at cooler temperatures and for a longer period before fermentation. When the must was ready for the addition of the remaining grape brandy, the fortification is made in one single moment, adding all the brandy to the must and skins in the *lagar*. Then some more treading ensures good homogenization of the whole wine and that the fermentation is stopped. The blend of must and brandy stays in the *lagar* for some more two to four days, with very slight treading twice a day (10 minutes each time). It is then racked to the storage vat together with all the press wine (we use traditional basket presses). The wines aged in ancient (more than 100 years old) oak and chestnut wood Port casks and small stainless steel vats, for about 18 months.

**Bottling:** June 2011, at Quinta Vale D. Maria, in 8.000 75cl bottles and a few Magnums (1,5L).

### Notes

Quinta Vale D. Maria 2009 Vintage Port shows an incredibly deep color, violet, dark red and purple, and a tremendous concentration of mature dark red fruit aromas, with its typical dominant note of blackberries, black cherries and plums' jam, cassis and *esteva* (rock rose?). Very powerful, though elegant, this 2009 Vintage Port has great balance and finesse and a very long and fruity finish.

### Awards:

93/100 points by WINE SPECTATOR (USA)  
17,5/20 points by JANCIS ROBINSON MW (UK).

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

### Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 21.8% vol  
Baumé: 3,4°  
Acidez total / Total acidity: 4,40 g/l  
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,36 g/l  
pH: 3.88  
Açúcares residuais / Residual sugars: 105,8 g/l

### Vendas e apoio comercial / Sales and customer support

Cristiano van Zeller: [cvanzeller@mail.telepac.pt](mailto: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 2009 foi razoavelmente seco. A pluviosidade no Inverno, Primavera e Verão foi de 20% a 40% inferior ao verificado no período de 1931/1990. As temperaturas mantiveram-se na média para a época, com exceção de períodos muito frios no início do Inverno e em Abril. Essas temperaturas muito baixas atrasaram o desenvolvimento normal da vinha. Por fins de Agosto uma vaga de calor acelerou a maturação, que se processou sob tempo muito quente e seco, com algumas videiras em stress hídrico. O início de Setembro mostrou-se muito promissor, com temperaturas amenas e humidade suficiente para assegurar uma maturação perfeita. A vindima na Quinta de Vale de D. Maria deu-se na segunda quinzena de Setembro, como habitual, e decorreu em perfeitas condições.

**Origem das uvas:** Um *blend* de mais de 25 castas tradicionais do Douro, com predominância da Touriga Franca, da Touriga Nacional, da Tinta Roriz e da Tinta Barroca, mas onde se encontram, entre outras, o Rufete, a Tinta Amarela, a Tinta Francisca, o Sousão, e muitas outras, procedentes das vinhas velhas e das plantações mais novas da Quinta Vale D. Maria, com idades entre os 25 anos e superiores a 60 anos, vinhas com exposição Sul, Sudeste, Sudoeste, Nascente e Poente. Estas uvas são as últimas a serem colhidas, e apresentavam graduações superiores a 15,5° Baumé.

**Vinificação e envelhecimento:** Adega da Quinta Vale D. Maria. As uvas são pisadas a pé, antes da fermentação, com incorporação de 15% do total de aguardente a adicionar. Isso permite uma maceração das uvas a temperaturas mais baixas, e durante um período de tempo mais extenso antes da fermentação. Quando o mosto está pronto para a fortificação, esta é feita de uma só vez, adicionando a aguardente ao mosto e películas no *lagar*. Uma nova pisa assegura uma boa homogeneização e a paragem completa da fermentação. O mosto e aguardente permanecem no *lagar* por mais dois a quatro dias, com uma pisa muito ligeira de 10 minutos duas vezes ao dia. É tirado para os tonéis junto com as prensas. Os vinhos envelhecem em tonéis muito antigos (mais de 100 anos) de carvalho e castanho, e em pequenas cubas de aço inoxidável durante cerca de 18 meses.

**Engarrafamento:** Junho 2011, em 8.000 garrafas de 75cl e alguns Magnums (1,5L).

### Notas

O Quinta Vale D. Maria 2009 Vintage Port tem uma incrível profundidade de cor, violeta, vermelho escuro e púrpura, com uma tremenda concentração de aromas de frutos vermelhos, predominantemente amora, cereja negra e ameixa, e toques de cassis e *esteva*. Muito poderoso, mas também muito elegante, apresenta um excelente equilíbrio e sutileza, com um fim longo e muito frutado.

### Classificações:

93/100 pontos na WINE SPECTATOR (EUA)  
17,5/20 pontos por JANCIS ROBINSON MW (Reino Unido)

### Embalagem / Packaging

Caixas de madeira / Wooden box: 6 x 75cl  
Euro-paletes / Euro-pallets (1,20 x 0,80 m2): 4 cs x 15 = 60 cs  
Paletes normais / Normal pallets (1,20 x 1,00 m2): 6 cs x 12 = 72 cs  
Case dimensions (H/W/L) / Dimensões caixa (A/L/C): 11 x 31,5 x 55 cm  
Peso bruto / Gross weight: 12 kgs/cs  
Peso líquido / Net weight: 4,59 kgs/cs

### Armazém e expedição / Warehouse and order shipping

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