



TECHNICAL SHEET  
FICHA TÉCNICA

## QUINTA VALE D. MARIA 2011 VINTAGE PORT

### 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 8<sup>th</sup> of September and ran beautifully, full of sunny days and perfect grape maturity.

**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, and many others, all from old vines and more recent plantations of Quinta Vale D. Maria, vineyards ranging from 25 to 60 years old, from South, Southeast, Southwest, East and West facing vineyards. 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 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 stops fermentation. The blend of must and brandy stays in the *lagar* for around two to four days more, with very short 10 minute treading twice a day. It is then raked 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 2013, at Quinta Vale D. Maria, in 6,400 75cl bottles, 600 375cl half-bottles and 100 Magnums (1,5L).

### Notes

Quinta Vale D. Maria 2011 Vintage Port has a very deep red colour with violet and purple nuances. It is tremendously concentrated with mature red fruit aromas such as blackberries, black cherries and plums' jam, cassis and rock rose. Very elegant, structured wine, the 2011 Vintage Port distinguishes itself with a great balance of fruit and structure and for the immense ageing potential it demonstrates.

### 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:** 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 2013, em 6.400 garrafas de 75cl, 600 garrafas de 37,5cl e 100 Magnums (1,5L).

### Notas

O Quinta Vale D. Maria 2011 Vintage Port tem uma cor vermelha escura intensa com nuances de violeta e púrpura. É muito concentrado, com aromas a frutos vermelhos tais como amoras, cerejas pretas e ameixa, como toques a cassis e esteva. Muito elegante e estruturado, o Vintage Port 2011 distingue-se pelo equilíbrio entre fruta e estrutura e pelo enorme potencial de envelhecimento que demonstra.

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

### Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 20.03% vol

Baumé: 3,6°

Acidez total / Total acidity: 93 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity: 0,30 g/l

pH: 3.80

Açúcares residuais / Residual sugars: 106 g/l

### 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

### 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

### Armazém e expedição/ Warehouse and order shipping

Ana: [ana@vinkowines.com](mailto:ana@vinkowines.com)

Manuel Aranha: [manelaranha@vanzellersandco.com](mailto:manelaranha@vanzellersandco.com)

Rua Cândido dos Reis, 575 - 4400 Vila Nova de Gaia - Portugal

Tel:+ 351 22 377 3330