

VALE D. MARIA RUFO DOC DOURO BLANC 2019



L'année 2018/2019 a été particulièrement atypique : extrêmement sec mais exceptionnellement frais. Ainsi, les vignes ont pu résister au stress estival malgré le manque de réserves en eau du sol. La chaleur ne s'étant manifestée qu'entre fin août et début septembre, il n'y a pas eu de pertes de production dues aux échaudures ou à la déshydratation. Les vendanges ont commencé début septembre et ont duré jusqu'au 10 octobre. Le fait que l'année ait été fraîche a permis une maturation lente. De cette façon, il a été possible de choisir le moment idéal pour récolter chaque parcelle de vignoble, faisant des vins DOC Douro 2019 d'excellente qualité.

Origine du raisin: Les raisins de Vale D. Maria Rufo Douro Branco proviennent de Sobreda et Canedo (Murça), où les vignes sont plantées à haute altitude (600 m), permettant aux raisins d'avoir une bonne acidité et fraîcheur. Ce vin est élaboré avec Arinto, Códega de Larinho et Rabigato.

Vinification et élevage : Raisins cueillis à la main et soigneusement sélectionnés et égrappés avant d'être légèrement foulés dans un pressoir pneumatique. Le moût obtenu est décanté dans des cuves en acier inoxydable de 2 500 L à 5 000 L pendant 25 jours entre 10°C et 14°C. Il a vieilli dans les mêmes cuves en acier inoxydable et fûts de chêne français pendant environ 8 à 9 mois.

Quantités : Mai 2020 – 7 600 bouteilles de 75 cl.

Vignerons : Cristiano van Zeller / Manuel Soares

Notes de dégustation : Avec une belle couleur jaune clair, Vale D. Maria Rufo Blanc 2019 reflète les trois cépages qui le composent : Arinto, Rabigato et Códega de Larinho. Avec des arômes floraux élégants et des arômes de fleur d'oranger, d'acacia et de fruits tropicaux qui sautent du verre. Ce vin se distingue par sa fraîcheur, sa minéralité et sa structure veloutée. Un mélange très séduisant et bien équilibré, prêt à être savouré.

Informations commerciales :

Analyse technique:

Alcool: 13 % vol

pH: 3,23

Acidité totale: 5,9 g/l

SO2 total: 92 mg/l

Acidité volatile: 0,4 g/l

Sucres totaux: 0,6 g/l



QUINTA
VALE D. MARIA