

QUINTA VALE D. MARIA

RESERVA PORTO LOTE N°17



Ponctuations
90 points
Wine Enthusiast

Informations commerciales:

2017 a été caractérisée par une année extrêmement sèche et chaude. Le cycle végétatif s'est considérablement avancé, de sorte que les vendanges à Quinta Vale D. Maria ont commencé le 21 août avec des raisins blancs et le 26 août avec des raisins rouges. Cette vendange a été la plus précoce dont nous nous souvenons. En 2017, il n'y a pas eu beaucoup de précipitations. Durant les mois de juin, juillet et août, les températures étaient très élevées, ce qui a conduit à de forts stress hydriques, thermiques et légers, conditionnant la production de la vigne. Malgré tout, il y a eu une augmentation de la production par rapport à 2016, même s'il n'y a pas eu l'augmentation initialement attendue. Sur notre tapis de sélection, il y a eu très peu de rejet de fruits, car 2017 a été une année de très bonnes conditions phytosanitaires. La concentration dans les baies, due à la chaleur et au manque d'eau pendant la période d'affinage, a accéléré sa maturation, et a donné des moûts d'une grande complexité et qualité.

Origine du raisin : Un *blend* de plus de 25 cépages traditionnels du Douro, principalement Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz et Tinta Barroca, mais où l'on trouve Rufete, Tinta Amarela, Tinta, entre autres Francisca, Sousão, et bien d'autres, provenant de la vieux vignobles et nouvelles plantations de Quinta Vale D. Maria. Avec des âges compris entre 25 et plus de 60 ans, les vignes sont exposées au Sud, Sud-Est, Sud-Ouest, Est et Ouest.

Vinification et élevage : Les raisins sont foulés au pied, avant la fermentation, avec l'incorporation de 15% de l'eau-de-vie totale qui serait ajoutée au vin de Porto. Cela permet une macération des raisins à des températures plus basses et plus longtemps avant la fermentation. Lorsque le moût est prêt pour l'enrichissement, cela se fait en une seule fois, en ajoutant l'eau-de-vie au moût et aux peaux dans le moulin. Un nouveau foulage assure une bonne homogénéisation et un arrêt complet de la fermentation. Le moût et l'eau-de-vie restent dans le moulin pendant encore deux à quatre jours, avec un foulage très léger de 10 minutes, deux fois par jour. Il est amené dans les fûts avec les presses. Le vin vieillit en fûts de chêne et de châtaignier très vieux (plus de 100 ans) et dans de petites cuves en inox jusqu'au mois précédant la mise en bouteille.

Quantités : Août 2019 – 6000 bouteilles de 75cl et 30 Magnums de 1.5L.

Vignerons : Cristiano van Zeller / Joana Pinhão / Manuel Soares / David Ferreira

Notes de dégustation : Ce vin est léger, c'est un Reserva, mais cette récolte a permis un fruit magnifique et délicieux. Ce vin a beaucoup de puissance, comme d'habitude. L'ensemble est très attractif.

Analyse technique:

Alcool : 20% vol
Acidité totale : 4,6 g/l
Acidité volatile : 0,4 g/l

Baumé : 3,6°
pH : 3,87
SO2 total : 116 mg/l
Sucres totaux : 92 g/l



QUINTA
VALE D. MARIA