

QUINTA VALE D. MARIA

RESERVA PORTO LOTE N°18

L'année 2018 a été une année inhabituelle en viticulture, par rapport aux cinq dernières années. L'hiver était froid et sec et le printemps était frais avec de fortes pluies. L'été était divisé en deux périodes, la première étant froide et pluvieuse, et la deuxième, plus tardive, chaude et extrêmement sèche. Cela a causé un retard de floraison, cependant, en raison des pluies, la vigne a pu recueillir un niveau d'eau suffisant pour fleurir. Il y a eu une plus grande pression pour le développement du mildiou et l'instabilité climatique a considérablement réduit les niveaux de productivité. À Quinta Vale D. Maria (Cima Corgo), nous avons surveillé attentivement les vignobles pour éviter la propagation du mildiou. À Quinta Vale do Sabor (Supérieur Douro), un climat plus régulier a permis le développement de vignes en bon état. En août, il y a eu une certaine déshydratation et des brûlures, même légères. En conséquence, les niveaux de production n'ont jamais chuté de façon drastique sur aucune de nos propriétés. Les vendanges ont commencé le 12 septembre avec des raisins blancs. Il a plu peu, les raisins ont été vendangés à maturité idéale, créant un moût de grande 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 : Juin 2020 – 6 499 bouteilles de 75cl.

Vignerons : Cristiano van Zeller / Manuel Soares

Notes de dégustation : Avec une couleur intense, Quinta Vale D. Maria Reserva Porto Lote 18 est expressif au nez. Avec de délicieuses notes de fruits noirs, ce vin est équilibré et puissant, comme d'habitude. Élégant, la finale est longue et fruitée.

Analyse technique:

Alcool : 20% vol.

Acidité totale : 4,8 g/l

Acidité volatile : 0,3 g/l

Baumé : 3,3°

pH : 3,78

SO2 total : 55 mg/l

Sucres totaux : 91 g/l



Informations commerciales :



QUINTA
VALE D. MARIA