

QUINTA VALE D. MARIA VINHA DA FRANCISCA

DOC DOURO ROUGE 2018



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 des raisins : En 2004, année du 18ème anniversaire de Francisca, fille de Cristiano van Zeller, un nouveau vignoble a été planté, avec Sousão (50%), Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Francisca et Rufete. Avec un total de 4,5 hectares, Vinha da Francisca fait face principalement au sud et au sud-est.

Vinification et élevage : Tous les raisins sont cueillis à la main, soigneusement sélectionnés sur le tapis de choix et égrappés avant d'entrer dans les pressoirs en granit. Tous les raisins sont foulés en lagares puis fermentés pendant 7 à 10 jours à des températures de 22° C à 27° C dans les lagares ou en cuves inox avec remontage manuel. Les vins sont conduits nets en barriques neuves de chêne français de 225L, barriques de différentes caractéristiques (Seguin Moreau, François Frères, Taransaud, Nadalie et Berthomieu), où se déroule la fermentation malolactique. Elevage de 21 mois en fûts neufs de chêne français à 50%. La sélection finale des fûts et la composition du lot a lieu environ un mois avant la mise en bouteille.

Quantités : Juillet 2020 – 5 963 bouteilles de 75cl, 150 Magnums de 1.5L et 24 Double-Magnums de 3L.

Œnologues : Cristiano van Zeller / Manuel Soares

Notes de dégustation : Avec une fraîcheur exceptionnelle, Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca 2018 se distingue par son élégance. D'une belle profondeur de couleur, ce vin séduit par la concentration d'arômes de fruits rouges mûrs, de cerise noire, de prune et de framboise. L'élégance et la fraîcheur annoncent une finale longue et onctueuse.

Analyse technique:

Alcool : 14,6% vol.

pH : 3,69

Acidité totale : 5,5 g/l

SO2 total : 106 mg/l

Acidité volatile : 0,8 g/l

Sucres totaux : 0,6 g/l

Informations commerciales:



QUINTA
VALE D. MARIA