

# QUINTA VALE D. MARIA

## VINHA DO RIO DOURO ROUGE 2017

2017 a été une année particulièrement sèche et chaude. Le cycle végétatif a été considérablement rapide. Par conséquent, la vendange commença le 21 août avec les raisins blancs, et le 26 août pour les raisins rouges – une anticipation jamais vue auparavant. Il n'a pas beaucoup plu au cours de l'année. Les températures pendant les mois de juin, juillet et août ont été extrêmement élevées, provoquant des contraintes hydriques, thermales et solaires, qui ont considérablement conditionné la productivité des vignes. Néanmoins, il y eut une hausse de la productivité comparée à 2016, même si celle-ci n'a pas atteint les niveaux initialement prévus. Sur la table de convoyage, seulement une petite quantité de fruits a été rejetée, 2017 ayant été une année avec de très bonnes conditions phytosanitaires. La concentration des grains de raisins, due à la chaleur et manque d'eau pendant la période de maturation, a permis d'obtenir un moût de grande complexité et qualité.

**Origines** Avec moins d'un hectare d'aire, cette petite vigne se trouve près du fleuve Torto, qui court aux pieds de Quinta Vale D. Maria. Elle est composée par 29 cépages différents (49% Tinta Barroca, 20% Touriga Franca et 20% pour tous les autres) mélangés tout le long de cette vigne moyennant les 80 ans. Exposée côté Sud, celle-ci dispose de plusieurs heures d'ombre en fin de journée, due à sa proximité avec le mont qui lui fait face. Dès notre première vendange à Quinta Vale D. Maria, en 1996, nous avons reconnu les caractéristiques uniques de chaque vigne. Ainsi, au cours de la vendange de 2009, nous avons décidé de mettre en bouteille chacune de ces vignes séparément.

**Vinification** Tous les raisins sont cueillis manuellement, soigneusement sélectionnés sur le tapis de convoyage. Ils sont ensuite foulés-à-pied dans les *lagares*, où ils fermenteront entre 7 à 10 jours, à des températures entre 22° et 27°C.

**Vieillessement** Dans des fûts de chêne français neufs Allier de 225L (François Frères, Taransaud, et autres), dans lesquels se procède la fermentation malolactique et où le vin restera pendant 21 mois. La sélection finale des fûts ainsi que celle des lots de vin se fait généralement en mai et juin, au cours de la deuxième année après la vendange.

**Date de mise en bouteille:** Juin 2019, dans 1,567 bouteilles de 75cl et 99 magnums de 1,5L, 20 Double-Magnums de 3L.

**Enologie:** Cristiano van Zeller / Joana Pinhão / Manuel Soares / David Ferreira

**Notes de dégustation:** Le nez de ce vin est fruité, avec différentes épices, des notes de tabac, et de légères notes de chocolat, ainsi qu'une grande intensité. En bouche, il est texturé, étonnamment plus frais que les années précédentes, avec beaucoup de vigueur, extrêmement savoureux, et présente des tannins doux et soyeux. Il vieillira merveilleusement bien en bouteille, pendant beaucoup d'années à venir.

Sa structure soyeuse et ses arômes fruités font de ce vin l'accompagnement idéal pour une grande diversité de plats, particulièrement ceux de viande. Avec Quinta Vale D. Maria Vinha do Rio vous pouvez miser sur des plats plus riches, saucés et épicés.

### Analyses techniques:

Alcool: 16% vol

Acidité totale: 5,56 g/l

Acidité volatile: 0,79 g/l

pH: 3,55

SO2 totaux: 121 mg/l

Sucres totaux: 0,8 g/l



### Évaluations

(95-97)

Robert Parker

### Informations commerciales:

