

QUINTA VALE D. MARIA

DOC DOURO ROUGE 2017



Ponctuations

95 points

Robert Parker

92 points

James Suckling

93 points

Wine Enthusiast

Informations commerciales :



QUINTA
VALE D. MARIA

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 mélange de 41 variétés différentes, dont, entre autres, Rufete, Tinta Amarela, Tinta Francisca, Sousão, Touriga Franca, Tinta Roriz et bien d'autres typiques du Douro, provenant des 10 hectares de vieux vignobles originaux de Quinta Vale D. Maria. Les vignes ont plus de 60 ans, avec une exposition Sud, Sud-Est, Sud-Ouest, Est et Ouest. À Quinta Vale D. Maria, nous prenons soin de nos vignobles grâce à des traitements durables, en utilisant des herbes de prêle, du compost organique, des algues et des orties pour se protéger contre les maladies fongiques. De cette façon, nous cherchons à nourrir le sol et à créer des plantes plus saines de manière durable.

Vinification et élevage : Les vieilles vignes de Quinta Vale D. Maria sont divisées en différentes parcelles et chaque parcelle est vendangée à la main. Les raisins sont sélectionnés avant d'entrer dans la cave. Ils sont égrappés et foulés en moulins 1 à 3 jours avant la fermentation qui se déroule en moulins et/ou en cuves inox. Au pressoir, les vins sont foulés à pied tous les soirs, en cuve inox, avec remontages manuels. Les vins sont conduits purs en barriques neuves de chêne français de 225L provenant de différentes tonnelleriers (Seguin Moreau, François Frères, Taransaud, Nadalée Berthomieu), où se déroule la fermentation malolactique. Tous les vins vieillissent ensuite pendant 21 mois en barriques de chêne français (70% de barriques neuves et 30% de barriques d'un an), les différents lots obtenus, à chaque fermentation, étant totalement séparés jusqu'à la constitution de l'assemblage final, environ un mois, avant la mise en bouteille.

Quantités : Juin 2019 - 16 233 bouteilles 75cl, 499 Magnum 1.5L et 178 Magnum 3L.

Œnologues : Cristiano van Zeller / Joana Pinhão / Francisca van Zeller

Notes de dégustation : Ce vin a un fruit spectaculaire, débordant du verre, avec des arômes savoureux de cerise, de prune et de mûre, typiques de l'assemblage des champs. Il est concentré, avec une structure élégante et une vigueur qui rehausse la texture succulente. Il est équilibré, avec une sensation de fraîcheur au milieu d'un assemblage harmonieux, rendant ce vin extrêmement élégant. Il peut être bu dès maintenant, pour l'expérience des fruits frais, ou il peut être conservé et vieilli en bouteille pendant de nombreuses années. Nous aimons associer ce vin avec des plats de gibier comme la perdrix et la caille. La viande rôtie lentement avec des pommes de terre et des légumes rôtis au four est également un favori.

Analyse technique:

Alcool : 15,5 % vol

Acidité totale : 5,34 g/l

Acidité volatile : 0,79 g/l

pH : 3,65

SO2 total : 94 mg/l

Sucres totaux : 0,8 g/l