

# VALE D. MARIA DOURO SUPERIOR

## 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. A 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 :** Fabriqué à partir de Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, entre autres, trouvés sur les pentes de la Vale do Rio Sabor et du Rio Douro dans la sous-région du Douro Supérieur. Les vignes ont entre 20 et 35 ans.

**Vinification et élevage :** À Quinta Vale Do Sabor, en cuve inox pendant 7 à 12 jours à température contrôlée entre 22° C et 27° C. Elevage en fûts de chêne français de 2ème et 3ème année pendant 6 mois. Suivi d'un élevage en cuves inox pendant les 13 mois restants.

**Date de mise en bouteille :** Juillet 2020 - 26 600 bouteilles de 75cl.

**Cœnologues :** Cristiano van Zeller/ Manuel Soares

### Informations commerciales :

**Notes de dégustation :** Le Vale D. Maria Douro Superior a une couleur rouge lumineux et vif. Les fruits rouges typiques du Douro Supérieur dominent le nez, où les arômes de framboises, myrtilles et mûres prennent du volume et rendent ce vin complexe et intense. Les légères notes vanillées se retrouvent dans la texture veloutée et structurée, remplissant le palais. La finale est longue, persistante et profondément fraîche.

Idéal avec des plats de viande et de morue cuits au four.

### Analyse technique :

**Alcool : 13,5%**

pH : 3,75

**Acidité totale : 5,2 g/l**

SO<sub>2</sub> total : 69 mg/l

**Acidité volatile : 0,7 g/l**

Sucres totaux : < 0,6 g/l



QUINTA  
VALE D. MARIA