

# VALE D. MARIA

## DOURO SUPERIOR ROUGE 2019



La vendange 2018/2019 a été particulièrement atypique : extrêmement sèche mais exceptionnellement chaude. Ainsi, les vignes ont pu résister au stress estival malgré le manque de réserves en eau du sol. La chaleur ne s'étant manifestée qu'entre fin août et début septembre, il n'y a pas eu de perte de production par échaudage ou déshydratation. La récolte a commencé début septembre et s'est poursuivie jusqu'au 10 octobre. Le fait que l'année a été fraîche a permis une maturation lente. De cette façon, il a été possible de choisir le moment idéal pour la récolte de chaque parcelle de vignoble, créant des vins DOC Douro vintage 2019 d'excellente qualité.

**Origines des raisins :** Produit principalement à partir de Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz et d'autres variétés, cultivées sur les pentes de Vale do Rio Sabor et Vale do 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 cuves inox pendant 7 à 12 jours, à une 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.

**Quantités :** Mars 2021, en 48 000 bouteilles de 75cl.

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

**Notes de dégustation :** Le Vale D. Maria Douro Superior présente une couleur rubis brillante et vive. Les fruits rouges typiques du Douro Supérieur sont incroyablement présents au nez, où se détachent les arômes de mûres, de fraises et de cerises noires, rendant ce vin très complexe et intense. Les notes de vanille se combinent parfaitement pour rehausser la texture veloutée de ce vin qui se termine lentement par une finale longue et profondément fraîche.

Idéal pour accompagner les plats de viande, ou encore la morue rôtie au four.

### Analyse technique:

Alcool : 14%

Acidité totale : 5,0 g/l

Acidité volatile : 0,6 g/l

pH : 3,76

SO<sub>2</sub> total : 60 mg/l

Sucres totaux : 0,8 g/l

### Informations commerciales:



QUINTA  
VALE D. MARIA