

VALE D. MARIA RUFO

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 du raisin: Fabriqué à partir de Touriga Franca et Touriga Nacional, à partir de vignes âgées de 5 à 35 ans, situées à Loureiro (Baixo Corgo) et dans nos vignobles de la Vale do Rio Sabor.

Vinification et élevage : A Quinta Vale Do Sabor, en cuve inox pendant 7 à 12 jours à température contrôlée entre 22° C et 27° C. En fûts de chêne français de 2ème, 3ème et 4ème année, pendant 12 à 18 mois. Elevage en cuve inox pendant les 13 mois restants.

Quantités : Juillet 2020 – 112 477 bouteilles de 75cl.

Vignerons : Cristiano van Zeller / Joana Pinhão / Manuel Soares

Notes de dégustation : Avec une couleur rouge rubis intense, c'est notre mélange rouge fruité. Les arômes de cerises, de prunes, d'épices et quelques notes balsamiques de vieillissement en bois jaillissent du verre. En bouche, le vin est rond et bien structuré, extrêmement frais. Le vin persiste en bouche avec une finale fraîche et persistante, assez longue pour demander une autre gorgée.

Informations commerciales :

Analyse technique:

Alcool : 13,6% vol

Acidité totale : 5,2 g/l

Acidité volatile : 0,7 g/l

pH : 3,74

SO2 total : 74 mg/l

Sucres totaux : 0,6 g/l



QUINTA
VALE D. MARIA