

VALE D. MARIA VERY OLD TAWNY COLHEITA PORTO 1969



95 points

« Brillant et irrésistible en ce moment, projetant naturellement à la fois harmonie et complexité. C'est le premier de plusieurs Old Tawnies que les producteurs prévoient de sortir. C'est un très bon début. »

Robert Parker

Vale D. Maria crée des vins uniques depuis sa première bouteille en 1996. Notre vision du Douro est que chaque coin de cette région a un caractère unique, dû aux variations climatiques, paysagères et viticoles. Ce projet est né entre les mains de Cristiano van Zeller, qui, grâce à une connaissance approfondie acquise sur plusieurs générations et plusieurs années de sa propre expérience, a immédiatement reconnu le potentiel du terroir de Quinta Vale D. Maria, pour la production de vin rouges et Porto. Nous considérons toujours chaque bouteille de nos vins de Porto comme quelque chose de spécial. Dans la continuité de cette philosophie, nous avons décidé de produire exclusivement des Portos Old Tawny Colheita. Nous avons recherché dans les anciennes caves du Douro les derniers fûts de Very Old Colheitas. Ainsi, au fil des années, nous avons acquis les derniers fûts sélectionnés des années qui ont été soigneusement conservés, constituant notre collection la plus précieuse. Le moment est venu de dévoiler cette collection spéciale, à commencer par le lancement de Vale D. Maria Old Tawny Colheita Porto 1969.

Vinification et élevage : Ces Portos d'exception sont élevés en fûts de Porto jusqu'à la mise en bouteille, avec un âge minimum de 50 ans. Les barriques sont conservées dans des conditions idéales pour un vieillissement prolongé, les températures sont maintenues fraîches et la lumière dans la cave est faible. Les vins ont mûri lentement, développant des arômes élégants, concentrés et délicats, devenant intensément riches et frais, avec une grande persistance et créant une expérience inoubliable à attendre.

Date de mise en bouteille : Les vins sont mis en bouteille selon les commandes. La première mise en bouteille a eu lieu en octobre 2019.

Mâîtres-mélangeurs : Cristiano van Zeller / Francisca van Zeller / David Ferreira / Manuel Soares

Notes de dégustation : Au fil des années, ce vin a concentré des nuances d'acajou et d'ambre, avec des reflets jaunes. Nez opulent, avec un noyau de miel et de beurre de caramel, des parfums de pêches et prunes séchées, ainsi qu'une aura de menthe et d'eucalyptus. Ce vin est doux et mélasse, présentant plusieurs fruits dans un ensemble bien équilibré. Le vin est clair et persistant en bouche, marquant la fin d'un début très agréable.

Analyse technique:

Alcool : 20,0 % vol

Acidité totale : 5,0 g/l

Acidité volatile : 0.98 g/l

pH : 3,74

SO2 total : 64 mg/l

Sucres totaux : 125 g/l



QUINTA
VALE D. MARIA