

# VALE D. MARIA VINHA DE MARTIM

## DOC DOURO BLANC 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. À 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 :** En 2015, nous avons commencé à explorer un vignoble unique, avec une moyenne d'âge de plus de 80 ans et avec plus de 10 variétés de cépages blancs plantés à plus de 550m d'altitude et avec moins d'un hectare et un potentiel immense. Vale D. Maria Vinha de Martim Douro Branco montre le caractère unique et différencié des différentes parcelles de vieilles vignes qui s'étendent à travers le Douro. Nous sentons que nous exprimons le Douro que nous connaissons depuis de nombreux siècles dans ce vin.

**Vinification et élevage :** Tous les raisins sont cueillis à la main et égrappés, légèrement foulés dans un presseur pneumatique, et le moût obtenu est décanté dans des cuves en acier inoxydable de 2500L pendant 24 heures à 10°C puis transféré dans des barriques neuves de chêne français. 225L, où il a fermenté pendant 25 jours à des températures contrôlées entre 10°C et 14°C. Il a vieilli dans ces barriques pendant 9 mois, avec battonnage.

**Quantités :** Juin 2019 – 1 262 bouteilles de 75cl et 30 Magnums de 1,5L.

**Œnologues :** Cristiano van Zeller / Joana Pinhão / Manuel Soares / David Ferreira

**Notes de dégustation :** Au nez, il est délicat, minéral, avec une touche d'agrumes. En bouche, il montre plus de complexité avec des arômes plus boisés, une agréable fraîcheur, légèrement enveloppante et savoureuse. Ce vin s'annonce discrètement, puis révèle une finale longue et surprenante, avec une persistance élégante. Bonne capacité de vieillissement en bouteille, bénéficiant d'une bonne décantation, même neuve.

### Analyse technique:

Alcool : 12,5% vol

pH : 3,29

Acidité totale : 6,3 g/l

SO2 total : 119 mg/l

Acidité volatile : 0,4 g/l

Sucres totaux : 0,6 g/l



### Ponctuations

**92 points**

*Wine Enthusiast*

**93 points**

*James Suckling*

**90 points**

*Robert Parker*

### Informations commerciales:



QUINTA  
VALE D. MARIA