

VALE D. MARIA VINHAS DO SABOR

DOC DOURO BLANC 2018



Ponctuations

91 points

Wine Enthusiast

91 points

James Suckling

Informations commerciales :



QUINTA
VALE D. MARIA

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 des raisins : Comme D. Maria II, qui a permis la navigabilité du fleuve vers le Douro Supérieur, nous avons essayé de recréer ce voyage dans ce vin : riche, intense et qui reflète notre esprit d'aventure. Nous nous sommes aventurés dans le Douro, jusqu'à la sous-région du Douro Supérieur. Le long de la vallée historique et magnifique du fleuve Sabor, nous avons sélectionné des vignes avec un mélange de cépages qui reflètent la fraîcheur, la densité et la vivacité de cette sous-région. Les vignes ont entre 20 et 35 ans et sont plantées de Rabigato, Viosinho et Arinto.

Vinification et élevage : Le Rabigato est l'un des cépages les plus nobles du Douro, et se distingue principalement dans le Douro Supérieur pour sa capacité à conserver la fraîcheur. Le caractère floral et le grand équilibre du Viosinho créent un mélange harmonieux avec l'Arinto, plus aromatique et corsé. Les raisins sont égrappés, les raisins sont légèrement foulés dans un pressoir pneumatique, le moût est décanté en cuves inox pendant 24 heures à 10°C. Le vin vieillit dans les mêmes fûts de chêne français, soigneusement sélectionnés parmi les meilleures tonnelleres où il fermentera à des températures contrôlées, entre 10°C et 14°C pendant 9 mois.

Quantités : Septembre 2019 – 4043 bouteilles de 75cl et 79 Magnums de 1.5L

Cœnologues : Cristiano van Zeller / Joana Pinhão / Manuel Soares / David Ferreira

Notes de dégustation : Avec une certaine concentration, l'accent est mis sur la fraîcheur et l'élégance de ce vin. Avec un profil boisé, le Vale D. Maria Vinhas do Sabor Blanc conserve le fruit et la fraîcheur de ses cépages. Idéalement accompagné de fromage de chèvre, affiné ou beurré de vache. Il peut également accompagner les plats de cabillaud et les viandes blanches grillées.

Analyse technique :

Alcool : 12% vol

pH : 3,43

Acidité totale : 5,1 g/l

SO2 total : 92 mg/l

Acidité volatile : 0,3 g/l

Sucres totaux : <0.6g/l