

# VALE D. MARIA VINHAS DO SABOR

## DOC DOURO ROUGE 2017



**Pontuactions**  
**90 points**  
*Wine Enthusiast*

**Informations  
commerciales:**

2017 a été caractérisée par une année extrêmement sèche et chaude. Le cycle végétatif s'est considérablement avancé, ce qui a fait que les vendanges à Quinta Vale D. Maria ont commencé le 21 août avec des raisins blancs et le 26 août avec des raisins rouges. C'est le premier millésime dont nous nous souvenons. En 2017, il n'y a pas eu beaucoup de précipitations. Pendant les mois de juin, juillet et août il y a eu des températures très élevées, ce qui a conduit à un fort stress hydrique, thermique et lumineux, qui a conditionné la production de la vigne. Néanmoins, il y a eu une augmentation de la production par rapport à 2016, même s'il n'y avait pas d'augmentation initialement prévue. Dans notre tapis de prédilection, il y a eu très peu de rejet de fruits, car 2017 a été une année de très bonnes conditions phytosanitaires. La concentration dans les baies, due à la chaleur et au manque d'eau pendant la période d'affinage, a accéléré la maturation et a donné des moûts d'une grande complexité et qualité.

**Origine des raisins :** Située dans la sous-région du Douro Supérieur, Quinta Vale do Sabor est située dans l'une des vallées les plus spéciales de la région. Cette Quinta se distingue par les méandres de la rivière Sabor, où la vallée est plus étroite. À cet endroit, nous avons planté plusieurs variétés, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alicante Bouschet et Baga. Avec des âges compris entre 10 et 35 ans, les vignes produisent des vins très concentrés.

**Vinification et élevage :** Tous les raisins sont cueillis à la main, soigneusement sélectionnés sur le tapis de choix et égrappés avant d'entrer dans les pressoirs en granit de Quinta Vale do Sabor. Tous les raisins sont foulés dans des *lagares* puis fermentés pendant 7 à 10 jours à des températures contrôlées de 22°C à 27°C dans des cuves en acier inoxydable avec remontages manuels. Les vins sont conduits purs en fûts de chêne français de 225L de deuxième et troisième usage, où se déroule la fermentation malolactique. Vieilli pendant 21 mois dans les mêmes barriques. La sélection finale des fûts et la composition du lot a lieu environ un mois avant la mise en bouteille.

**Quantités :** Septembre 2019 – 19 533 bouteilles 75cl et 400 Magnums 1,5L

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

**Notes de dégustation :** Au nez, il est marqué par son exubérance, avec un fruit très présent. Très bonne concentration et fraîcheur, ce qui rend le vin vivant. Notes de baies sauvages, de mûres et une touche florale. Finale fraîche et longue.

Idéal avec des plats de viande ou de poisson au four.

### Analyse technique:

Alcool : 14,0%

pH : 3,78

Acidité totale : 5,7 g/l

SO2 total : 62 mg/

Acidité volatile : 0,8 g/l

lSucres totaux : 1,8 g/l



**QUINTA  
VALE D. MARIA**