

QUINTA VALE D. MARIA

LBV PORTO 2015



Pontuações

92 pontos

Wine Enthusiast

91 pontos

Robert Parker

Informações comerciais:



QUINTA
VALE D. MARIA

Um conhecimento profundo da vinha, um estudo cuidadoso das previsões climáticas e paciência foram os principais fatores para decidir quando tratar e vindimar este ano. O inverno começou quente e com muita chuva, o que foi um excelente começo para repor água no solo depois de um ano de seca em 2015. Registámos precipitações acima da média dos últimos 30 anos. Esta chuva continuou até maio o que exigiu cuidados redobrados em todas as nossas vinhas. Nas vinhas velhas, as videiras estão plantadas em alta densidade. A precipitação constante fez com que muitas ervas crescessem de forma quase selvagem. Embora dificultasse o tratamento de míldio e oídio, estas ervas também atuaram como prevenção. Houve uma queda de produção, no entanto um aumento de concentração em cada bago. Junho e Julho foram meses mais medianos. Agosto registou temperaturas muito altas, o que atrasou a maturação. A vindima arrancou a dia 5 de setembro com as uvas brancas. Para as uvas tintas, foi a 12. A chuva nos dias 12 e 13 trouxeram a água necessária para manter a maturação dos bagos a evoluir lentamente e na generalidade, na Quinta Vale D. Maria recebemos cachos muito saudáveis e concentrados. As parcelas para o Vinho do Porto foram vindimadas entre dia 28 e dia 30 de Setembro.

Origem das uvas: Um *blend* de mais de 25 castas tradicionais do Douro diferentes, com predominância da Touriga Franca, da Touriga Nacional, da Tinta Roriz e da Tinta Barroca, mas onde se encontram, entre outras, o Rufete, a Tinta Amarela, a Tinta Francisca, o Sousão, e muitas outras, procedentes das vinhas velhas e das plantações mais novas da Quinta Vale D. Maria, com idades entre os 25 anos e superiores a 60 anos, vinhas com exposição Sul, Sudeste, Sudoeste, Nascente e Poente. Estas uvas são as últimas a serem colhidas e tiveram uma média acima de 15,5 Baumé.

Vinificação e envelhecimento: As uvas são pisadas a pé, antes da fermentação, com incorporação de 15% do total de aguardente a adicionar. Isso permite uma maceração das uvas a temperaturas mais baixas, e durante um período de tempo mais extenso antes da fermentação. Quando o mosto está pronto para a fortificação, esta é feita de uma só vez, adicionando a aguardente ao mosto e películas no lagar. Uma nova pisa assegura uma boa homogeneização e a paragem completa da fermentação. É tirado para os tonéis junto com as prensas (usamos prensas de cesto tradicionais). Os vinhos envelhecem em tonéis muito antigos (mais de 100 anos) de carvalho e castanho, e em pequenas cubas de aço inoxidável até ao mês anterior ao engarrafamento.

Quantidades: Julho 2016 – 6,000 garrafas de 75cl.

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

Notas de prova: Este vinho é de cor escura. No nariz é expressivo devido ao estágio prolongado em tonéis. O vinho demonstra notas de fruta preta madura, com uma predominância típica de mirtilos, cerejas pretas, ameixas e cassis. Elegante e suave, o Quinta Vale D. Maria LBV Porto 2015 é equilibrado, delicado com um final longo e frutado. Idealmente é emparelhado com chocolate e sobremesas.

Análises técnicas:

Álcool: 20% vol

Acidez total: 4,2 g/l

Acidez volátil: 0,33 g/l

Baumé: 3,6º

pH: 3,80

SO2 total: 116 mg/l

Açúcares totais: 94 g/l