

QUINTA VALE D. MARIA

RESERVA PORTO LOTE Nº17



Pontuações

90 pontos

Wine Enthusiast

**Informações
comerciais:**

2017 caracterizou-se por um ano extremamente seco e quente. O ciclo vegetativo adiantou-se significativamente, fazendo com que a vindima na Quinta Vale D. Maria se tenha iniciado no dia 21 de agosto com as uvas brancas, e a 26 de agosto com as uvas tintas. Esta foi a vindima mais precoce de que temos memória. Em 2017 não houve muita precipitação. Durante os meses de junho, julho e agosto registaram-se temperaturas muito elevadas, o que levou a um forte stresse hídrico, térmico e luminoso, condicionando a produção da videira. Ainda assim, verificou-se um aumento de produção face a 2016, mesmo não tendo havido o aumento inicialmente esperado. No nosso tapete de escolha, houve muito pouca rejeição de fruta, dado 2017 ter sido um ano de muito boas condições fitossanitárias. A concentração nos bagos, devido ao calor e à falta de água durante o período de maturação, acelerou o amadurecimento e resultou em mostos de grande complexidade e qualidade.

Origem das uvas: Um *blend* de mais de 25 castas tradicionais do Douro, 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, as vinhas têm exposição Sul, Sudeste, Sudoeste, Nascente e Poente.

Vinificação e envelhecimento: As uvas são pisadas a pé, antes da fermentação, com incorporação de 15% do total de aguardente que seria adicionado ao Vinho do Porto. 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. O mosto e aguardente permanecem no lagar por mais dois a quatro dias, com uma pisa muito ligeira de 10 minutos, duas vezes ao dia. É tirado para os tonéis junto com as prensas. O vinho envelhece 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: Agosto 2019 – 6000 garrafas de 75cl e 30 Magnums de 1.5L.

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

Notas de prova: Este vinho é leve, é um Reserva, mas esta colheita permitiu uma fruta magnífica e deliciosa. Este vinho tem muita potência, como é costume ter. O conjunto é muito atrativo.

Analises técnicas:

Álcool: 20 % vol

Acidez total: 4,6 g/l

Acidez volátil: 0,4 g/l

Baumé: 3,6º

pH: 3,87

Total SO2: 116 mg/l

Açúcares totais: 92 g/l



**QUINTA
VALE D. MARIA**