QUINTA VALE D. MARIA VINHA DA FRANCISCA DOC DOURO TINTO 2017

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: Em 2004, ano do 18º aniversário da Francisca, filha de Cristiano van Zeller, uma nova vinha foi plantada, com Sousão (50%), Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Francisca e Rufete. Com um total de 4.5 hectares, a Vinha da Francisca está, principalmente, virada a Sul e Sudeste.

Vinificação e envelhecimento: Todas as uvas são apanhadas à mão, cuidadosamente selecionadas no tapete de escolha e desengaçadas antes de entrarem nos lagares de granito. Todas as uvas são pisadas em lagares e fermentam depois durante 7 a 10 dias a temperaturas de 22ºC a 27ºC nos lagares ou em cubas de aço inoxidável com remontagens manuais. Os vinhos são tirados a limpo para barricas novas de carvalho francês de 225L onde se processa a fermentação maloláctica. Estagia durante 21 meses nas mesmas barricas. A seleção final de barricas e a composição do lote processa-se cerca de um mês antes do engarrafamento.

Quantidades: Junho 2019 – 4,298 garrafas de 75cl, 109 Magnums de 1.5L e 25 Magnums de 3L.

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

Notas de prova: 2017 é claramente um ano de vinhos encorpados e frutados, e Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca não é exceção. Tem uma boa concentração e estrutura, tal como também uma certa fineza, característica deste vinho. Sentem-se nuances de fruta vermelha, com notas fumadas. É mineral, com a sensação de cremosidade, mantendo a sua frescura. Um final longo e elegante mostra-nos que este vinho está tão pronto para ser bebido agora como para envelhecer em garrafa.

Pontuações
94 pontos
Wine Enthusiast
93 pontos
James Suckling
93+ pontos
Robert Parker

Informações comerciais:

Análises técnicas:

Álcool: 15% vol
Acidez total: 5,5 g/l
Acidez volátil: 0,8 g/l

pH: 3,61
SO2 total: 92 mg/l
Açúcares totais: 0,8 g/l

QUINTA
VALE D. MARIA