

# QUINTA VALE D. MARIA VINHA DO RIO 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:** Com menos de um hectare, esta pequena vinha encontra-se perto do Rio Torto que corre no sopé da Quinta Vale D. Maria. Tem 29 castas diferentes (49% Tinta Barroca, 20% Touriga Franca e 20% outras) plantadas, todas misturadas, numa vinha com uma média de idade de 80 anos. Virada a Sul, esta vinha dispõe de várias horas de sombra ao final do dia, devido à proximidade com o monte e a altura da montanha que se estende à sua frente. Desde a nossa primeira vindima na Quinta Vale D. Maria, em 1996, que identificámos características únicas em cada parcela. Uma delas, a nossa parcela mais antiga e a de menor altitude e mais perto do pequeno rio Torto que atravessa o Vale D. Maria, foi especialmente única, com os seus suaves aromas a flores e especiarias. Na vindima de 2009 decidimos que iríamos engarrafar separadamente os vinhos desta parcela tão especial.

**Vinificação e envelhecimento:** Todas as uvas são colhidas à mão, cuidadosamente selecionadas em tapete de escolha e pisadas em lagares onde fermentam depois durante 7 a 10 dias a temperaturas de 22°C a 27°C. Barricas novas de carvalho francês Allier de 225L (François Frères, Taransaud, e outros), onde se processa a fermentação maloláctica e estágio durante 21 meses. A seleção final de barricas e a composição do lote processa-se em geral entre maio e junho do segundo ano após a vindima..

**Quantidades:** Junho 2019 – 1,567 garrafas de 75cl, 99 Magnums de 1.5L e 20 Magnums de 3L.

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

**Notas de prova:** No nariz, é frutado, com várias especiarias, tabaco, e ligeiras notas de chocolate e uma grande intensidade. Em boca, o vinho é texturado, surpreendentemente mais fresco que em anos anteriores, com grande vigor, extremamente saboroso e com taninos suaves e sedosos. Irá envelhecer maravilhosamente em garrafa, por muitos mais anos.

A sua estrutura sedosa e os seus aromas frutados fazem deste vinho harmonizável com vários pratos, particularmente de carne. Com Quinta Vale D. Maria Vinha do Rio, pode apostar em pratos mais ricos, com molhos e especiarias.

## Análises técnicas:

Álcool: 15,5% vol

pH: 3,55

Acidez total: 5,56 g/l

SO2 total: 121 mg/l

Acidez volátil: 0,79 g/l

Açúcares totais: 0,8 g/l



### Pontuações

**95 pontos**

*Wine Enthusiast*

**95 pontos**

*James Suckling*

**93+ pontos**

*Robert Parker*

### Informações comerciais:

