

# QUINTA VALE D. MARIA VINHA DO RIO DOC DOURO TINTO 2018



O ano 2018 foi um ano atípico na viticultura, em comparação com os cinco anos anteriores. O inverno foi frio e seco e a primavera fresca com chuva intensa. O verão dividiu-se em dois períodos, em que o primeiro foi frio e chuvoso e o segundo, mais tarde, quente e extremamente seco. Isto provocou um atraso na floração, no entanto, devido às chuvas, a vinha foi capaz de recolher um nível de água suficiente para florescer. Verificou-se uma maior pressão para o desenvolvimento de míldio e a instabilidade climática baixou consideravelmente os níveis de produtividade. Na Quinta Vale D. Maria (Cima Corgo) monitorizámos as vinhas cuidadosamente para evitar a propagação de míldio. Na Quinta Vale do Sabor (Douro Superior), um clima mais consistente permitiu o desenvolvimento das vinhas em boas condições. Em agosto, observou-se alguma desidratação e escaldões, mesmo que leves. Desta forma, os níveis de produção nunca baixaram de forma drástica em nenhuma das nossas propriedades. As vindimas começaram no dia 12 de setembro com uvas brancas. Choveu ligeiramente, as uvas foram colhidas na maturação ideal, criando um mosto de alta 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. 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:** Julho 2020 – 2.523 garrafas de 75cl, 99 Magnums de 1.5L e 20 Magnums de 3L.

**Enólogos:** Cristiano van Zeller / Manuel Soares

**Notas de prova:** O Quinta Vale D. Maria Vinha do Rio 2018 apresenta um nariz frutado, com várias especiarias, tabaco, e ligeiras notas de chocolate e uma grande intensidade. Em boca, o vinho é texturado, surpreendentemente fresco, com grande vigor, extremamente saboroso e com taninos suaves e sedosos.

## Informações comerciais:

### Análise técnica:

Álcool: 15% vol.

Acidez total: 5,2 g/l

Acidez volátil: 0,7 g/l

pH: 3,73

SO<sub>2</sub> total: 110 mg/l

Açúcares totais: 0,7 g/l

