

QUINTA VALE D. MARIA

VINTAGE PORTO 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 *stress* hídrico, térmico e luminoso, o que condicionou 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, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Barroca, 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 foram pisadas a pé em lagares tradicionais de granito, antes da fermentação, juntamente com 15% do total de aguardente que seria adicionado ao Vinho do Porto. Isso permite macerar as uvas em temperaturas mais baixas e por um período mais longo. A fortificação é feita num único momento, adicionando a aguardente restante quando o mosto está pronto a fortificar. Segue-se a pisa a pé, de forma a garantir uma boa homogeneização do vinho inteiro e a paragem da fermentação. O vinho é então colocado em cascos de carvalho e castanho, e transferido para cubas de aço inoxidável durante os meses mais quentes. Após 21 meses de envelhecimento, fazemos o *blend* para o engarrafamento.

Quantidades: Junho 2019 - 6,500 garrafas de 75cl e 150 Magnums.

Enólogos: Cristiano van Zeller / Joana Pinhão / Manuel Soares

Notas de prova: O Quinta Vale D. Maria Vintage Porto 2017 tem uma cor púrpura muito profunda. A fruta é negra, madura e suculenta, com notas de chocolate amargo, figos e ameixas. O vinho é denso, concentrado e com um final seco, pois os taninos estruturados equilibram a sua doçura. É tenso, com um final delicado, sedutor e impressionante. Um ótimo ano de Porto Vintage, adequado para beber agora ou envelhecer por mais 50 anos. Idealmente, gostamos de harmonizar com chocolate negro, *petit gâteau*, *cheesecake* e queijos.

Análises técnicas:

Álcool: 20,0% vol

Acidez Total: 4,96 g/l

Acidez Volátil: 0,39 g/l

pH: 3,44

SO2 total: 122 mg/l

Açúcares totais: 0,6 g/l



Pontuações

18 pontos

Jancis Robinson

96 pontos

Wine Spectator

90 pontos

Robert Parker

Informações comerciais:



QUINTA
VALE D. MARIA