

# VALE D. MARIA DOURO SUPERIOR

## DOURO DOC 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 stress 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, devida ao calor e falta de água durante o período de maturação, acelerou o amadurecimento dos bagos, e resultou em mostos de grande complexidade e qualidade.

**Origem das uvas:** Elaborado a partir das castas Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, entre outras, encontradas nas encostas do Vale do Rio Sabor e do Rio Douro na sub-região do Douro Superior. As vinhas têm idades entre 20 a 35 anos.

**Vinificação e envelhecimento:** Na Quinta Vale Do Sabor, em aço inox durante 7 a 12 dias a temperaturas controladas entre os 22º C e os 27º C. Estagia em barricas de carvalho francês de 2º e 3º ano, durante 6 meses. Seguido de um estágio em cubas de aço inox nos restantes 13 meses.

**Quantidades:** Junho 2019, em 10,000 garrafas de 75cl.

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

**Notas de prova:** Vale D. Maria Douro Superior tem fruta vermelha presente no nariz, onde imperam aromas a amoras, morangos e cereja preta. Na boca o vinho é aveludado, mantendo a força e concentração típica dos vinhos desta sub-região. O vinho ganha volume e os aromas a frutas enchem-nos o palato. O final é longo, terminando ainda de forma fresca.

Idealmente harmonizado com pratos de carne e ainda bacalhau no forno.

### Informação comercial:

#### Análises técnicas:

Álcool: 15.0% vol

pH: 3,81

Acidez total: 5,2 g/l

SO2 total: 78 mg/l

Acidez volátil: 0,8 g/l

Açúcares totais: 0,9 g/l



QUINTA  
VALE D. MARIA