

VALE D. MARIA RUFO

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: Elaborado a partir das castas Touriga Franca e Touriga Nacional, de vinhas com idades entre 5 a 35 anos, com origem em diferentes sub-regiões do Douro. A Touriga Franca, devido à sua extrema capacidade de adaptação, apresenta tanto aromas a fruta como mantém uma grande frescura. A Touriga Nacional cria cachos mais concentrados, destacando-se um lado mais frutado, algumas notas florais, tornando este vinho ainda mais elegante.

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. Em barricas de carvalho francês de 2º, 3º e 4º ano, durante 12 a 18 meses. Estágio em cubas de aço inox nos restantes 13 meses.

Quantidades: Junho 2019 - 74,667 garrafas de 75cl.

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

Notas de prova: Vale D. Maria Rufo é equilibrado, com o nervo e rusticidade do Douro, mantendo um perfil fresco e final longo. No nariz apresenta aromas de frutos silvestres, cerejas, morangos e esteva. A estrutura do vinho é bastante deliciosa e profunda, com um final fresco.

Idealmente harmonizado com pratos de carne, acompanhados com tomate fresco, ou pratos com molhos de tomate e ervas frescas.

Análises técnicas:

Álcool: 15% 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



Pontuações:

Medalha de prata

Decanter Asia Wine Awards

Informações comerciais:



QUINTA
VALE D. MARIA