

VALE D. MARIA VERY OLD TAWNY COLHEITA PORTO 1969



95 pontos

“Brilhante e irresistível de momento, projetando naturalmente tanto harmonia como complexidade. Este é o primeiro de vários Old Tawnies que os Produtores planeiam lançar. É um muito bom início.”

Robert Parker

Vale D. Maria tem vindo a criar vinhos únicos, desde a sua primeira garrafa em 1996. A nossa visão do Douro é que cada canto desta região tem um carácter único, devido às variações climáticas, paisagísticas e vnicas. Este projeto nasceu nas mãos de Cristiano van Zeller, que, graças a um extenso conhecimento adquirido ao longo de várias gerações acrescido de vários anos de experiência própria, reconheceu de imediato o potencial do *terroir* de Quinta Vale D. Maria, para a produção de vinhos tintos e do Porto. Sempre consideramos cada engarrafamento dos nossos vinhos do Porto como algo especial. Na continuação desta filosofia, decidimos produzir exclusivamente Old Tawny Colheita Ports. Procurámos em adegas antigas do Douro, os últimos barris de Very Old Colheitas. Assim, ao longo dos anos fomos adquirindo os últimos barris de anos selecionados que foram cuidadosamente guardados, constituindo a nossa coleção mais valiosa. Chegou a hora de revelar esta coleção especial, começando com o lançamento do Vale D. Maria Old Tawny Colheita Porto 1969.

Vinificação e envelhecimento: Estes vinhos do Porto excecionais envelhecem em barricas de vinho do Porto até à data de engarrafamento, com uma idade mínima de 50 anos. Os barris são conservados em condições ideais para um envelhecimento prolongado, as temperaturas são mantidas frescas e a luminosidade da adega baixa. Os vinhos amadureceram lentamente, desenvolvendo aromas elegantes, concentrados e delicados, tornando-se intensamente ricos e frescos, com uma grande persistência e criando uma experiência inesquecível, pela qual vale a pena esperar.

Data de engarrafamento: Os vinhos são engarrafados de acordo com encomendas. O primeiro engarrafamento foi em Outubro 2019.

Master Blenders: Cristiano van Zeller / Francisca van Zeller / David Ferreira / Manuel Soares

Notas de prova: Ao longo dos anos, este vinho foi concentrando nuances de mogno e âmbar, com reflexos amarelos. Opulento no nariz, com um núcleo de mel e manteiga de caramelo, fragrâncias de pêssegos secos e ameixas, tal como uma áurea de menta e eucalipto. Este vinho é doce e melaço, apresentando diversas frutas num conjunto bem equilibrado. O vinho é claro e prolonga-se no palato, marcando o fim de um início muito agradável.

Análises técnicas:

Álcool: 20,0% vol

Acidez total: 5,0 g/l

Acidez volátil: 0,98 g/l

pH: 3,74

SO2 total: 64 mg/l

Açúcares totais: 125 g/l



QUINTA
VALE D. MARIA