

VALE D. MARIA VINHA DE MARTIM DOURO BRANCO 2018



O ano 2018 foi um ano fora do normal na viticultura, em comparação com os últimos cinco anos. 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. Houve uma maior pressão para o desenvolvimento de mildio 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 mildio. 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: Em 2015 começámos a explorar uma vinha única, com idade média superior a 80 anos e com uma enorme diversidade de castas de uvas brancas. Vale D. Maria Vinha de Martim Douro Branco mostra o carácter único e diferenciado das diferentes parcelas de vinhas velhas que se espalham pelo Douro. Sentimos que expressamos o Douro que já conhecemos há muitos séculos neste vinho.

Vinificação e envelhecimento: Uvas desengaçadas, ligeiramente esmagadas em prensa pneumática, sendo o mosto resultante decantado para cubas de aço inox de 2.500 litros durante 24 horas a 10º C e, em seguida, passado para barricas novas de carvalho francês de 225 litros, onde fermentou durante 25 dias a temperaturas controladas entre os 10º C e 14º C. Estagiou nessas barricas durante 9 meses, com *bâttonage*.

Quantidades: Junho 2019 - 1,262 garrafas de 75cl e 30 Magnums de 1,5L.

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

Notas de prova: No nariz é delicado, mineral, com um toque cítrico. Em boca, mostra mais complexidade com alguns aromas mais amadeirados, uma frescura agradável, ligeiramente envolvente e saborosa. Este vinho anuncia-se discretamente, para depois revelar um final longo e surpreendente, com uma persistência elegante. Uma boa capacidade de envelhecimento em garrafa, beneficiando de uma devida decantação, mesmo em novo.

Análises técnicas:

Álcool: 12,5 % vol

Acidez total: 6,3 g/l

Acidez volátil: 0,4 g/l

pH: 3,29

Total SO₂: 119 mg/l

Açúcares totais: 0,6 g/l



Pontuações
(90-92) pontos
Robert Parker

Informação comercial


QUINTA
VALE D. MARIA