

VALE D. MARIA VINHA DE MARTIM DOURO BRANCO 2019

O ano vitícola de 2018/2019 foi particularmente atípico: extremamente seco, mas anormalmente fresco. Assim, as videiras foram capazes de aguentar o stress estival apesar das reservas de água no solo serem escassas. Como o calor só se manifestou entre o final do mês de Agosto e início de Setembro, não se verificaram perdas de produção por escaldão ou desidratação. A vindima começou em início de Setembro, prolongando-se até dia 10 de Outubro. O facto de o ano ter sido fresco permitiu uma maturação lenta. Deste modo, foi possível escolher o momento ideal para vindimar cada parcela de vinha, fazendo com que os vinhos DOC Douro da Colheita 2019 sejam de óptima 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: Julho 2020 – 3.007 garrafas de 75cl e 30 Magnums de 1.5L

Enólogos: Cristiano van Zeller / Manuel Soares

Notas de prova: O Vale D. Maria Vinha de Martim 2019 seduz pela sua cor e carácter aromático. Em boca, mostra mais complexidade com alguns aromas mais amadeirados, uma frescura agradável, envolvente e saborosa. Este vinho anuncia-se discretamente, para depois revelar um final longo e surpreendente, com uma persistência elegante.

Análises técnicas:

Álcool: 13,5 % vol
Acidez total: 6,5 g/l
Acidez volátil: 0,4 g/l

pH: 3,29
Total SO₂: 93 mg/l
Açúcares totais: 0,8 g/l



Informação comercial:



QUINTA
VALE D. MARIA