

VALE D. MARIA VINHAS DO SABOR DOC DOURO BRANCO 2018



Pontuações

91 pontos

Wine Enthusiast

91 pontos

James Suckling

Informações comerciais:



QUINTA
VALE D. MARIA

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 míldio 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 míldio. 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: Tal como D. Maria II, que permitiu a navegabilidade do rio em direção ao Douro Superior, tentámos recriar essa viagem neste vinho: rico, intenso e que reflete o nosso espírito de aventura. Aventurámo-nos Douro acima, até à sub-região do Douro Superior. Ao longo do histórico e belíssimo vale do Rio Sabor, selecionámos vinhas com mistura de castas que reflitam a frescura, densidade e vivacidade desta sub-região. As vinhas têm entre 20 e 35 anos e são plantadas com Rabigato, Viosinho e Arinto.

Vinificação e envelhecimento: Rabigato é uma das mais nobres castas do Douro, e destaca-se principalmente no Douro Superior pela sua capacidade de manter frescura. O carácter floral e de grande equilíbrio do Viosinho, cria um blend harmonioso com o Arinto, mais aromático e encorpado. As uvas são desengaçadas, as uvas são ligeiramente esmagadas em prensa pneumática, o mosto é decantado em cubas de inox durante 24 horas a 10°C. O vinho estagia nas mesmas barricas de carvalho francês, cuidadosamente selecionadas das tanoarias de melhor qualidade onde fermentará a temperaturas controladas, entre 10°C e 14°C durante 9 meses.

Quantidades: Setembro 2019 – 4,043 garrafas de 75cl e 79 Magnums de 1.5L

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

Notas de prova: Com alguma concentração, o destaque vai para a frescura e elegância deste vinho. De perfil amadeirado, o Vale D. Maria Vinhas do Sabor Branco mantém a fruta e frescura das suas castas.

Idealmente acompanhado por queijo de cabra, queijo de vaca maturado ou amanteigado. Também pode acompanhar pratos de bacalhau e carnes brancas grelhadas.

Análises técnicas:

Álcool: 12% vol

Acidez total: 5,1 g/l

Acidez volátil: 0,3 g/l

pH: 3,43

SO2 total: 92 mg/l

Açúcares totais: <0,6g/l