

VALE D. MARIA VINHAS DO SABOR DOC 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 ótima 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, seleccionámos 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 seleccionadas das tanoarias de melhor qualidade onde fermentará a temperaturas controladas, entre 10°C e 14°C durante 9 meses.

Quantidades: Julho 2020 – 4.272 garrafas de 75cl e 75 Magnums de 1.5L

Enólogos: Cristiano van Zeller / Manuel Soares

Informações comerciais:

Notas de prova: o Vale D. Maria Vinhas do Sabor Branco 2019 é marcado por uma grande frescura e elegância. Neste vinho, o carácter frutado e fresco das castas é preservado. De perfil amadeirado, muito bem integrado, este vinho seduz pela sua envolveria em boca.

Análises técnicas:

Álcool: 12 % vol

pH: 3,38

Acidez total: 5,5 g/l

SO₂ total: 120 mg/l

Acidez volátil: 0,2 g/l

Açúcares totais: 0,6 g/l



QUINTA
VALE D. MARIA