

# VALE D. MARIA VINHAS DO SABOR DOC DOURO TINTO 2017



**Pontuações**  
**90 pontos**  
*Wine Enthusiast*

## Informações comerciais:

2017 caracterizou-se por um ano extremamente seco e quente. O ciclo vegetativo adiantou-se significativamente, fazendo com que a vindima na Quinta Vale D. Maria se tenha iniciado no dia 21 de agosto com as uvas brancas, e a 26 de agosto com as uvas tintas. Esta foi a vindima mais precoce de que temos memória. Em 2017 não houve muita precipitação. Durante os meses de junho, julho e agosto registaram-se temperaturas muito elevadas, o que levou a um forte stresse hídrico, térmico e luminoso, o que condicionou a produção da videira. Ainda assim, verificou-se um aumento de produção face a 2016, mesmo não tendo havido o aumento inicialmente esperado. No nosso tapete de escolha, houve muito pouca rejeição de fruta, dado 2017 ter sido um ano de muito boas condições fitossanitárias. A concentração nos bagos, devido ao calor e à falta de água durante o período de maturação, acelerou o amadurecimento e resultou em mostos de grande complexidade e qualidade.

**Origem das uvas:** Localizada na sub-região do Douro Superior, a Quinta Vale do Sabor encontra-se num dos mais especiais vales da região. Esta Quinta distingue-se pela sinuosidade do rio Sabor, onde o vale é mais apertado. Neste local plantámos diversas castas, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alicante Bouschet e Baga. Com idades entre 10 e 35 anos, as vinhas produzem vinhos de grande concentração.

**Vinificação e envelhecimento:** Todas as uvas são apanhadas à mão, cuidadosamente selecionadas no tapete de escolha e desengaçadas antes de entrarem nos lagares de granito, na Quinta Vale do Sabor. Todas as uvas são pisadas em lagares e fermentam depois durante 7 a 10 dias a temperaturas controladas de 22°C a 27°C em cubas de aço inoxidável com remontagens manuais. Os vinhos são tirados a limpo para barricas de segundo e terceiro uso de carvalho francês de 225L onde se processa a fermentação maloláctica. Estagia 21 meses nas mesmas barricas. A seleção final de barricas e a composição do lote processa-se cerca de um mês antes do engarrafamento.

**Quantidades:** Setembro 2019 - 19.533 garrafas de 75cl e 400 Magnums 1.5L

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

**Notas de prova:** No nariz, marca pela exuberância, com fruta muito presente. Muito boa concentração e frescura, o que torna o vinho vivo. Notas de frutos silvestres, amoras e um toque floral. Final fresco e longo. Idealmente harmonizado com pratos de carne ou peixes no forno.

### Análises técnicas:

Álcool: 14.0%

pH: 3,78

Acidez total: 5.7 g/l

SO2 total: 62 mg/l

Acidez volátil: 0.8 g/l

Açúcares totais: 1.8 g/l



**QUINTA  
VALE D. MARIA**