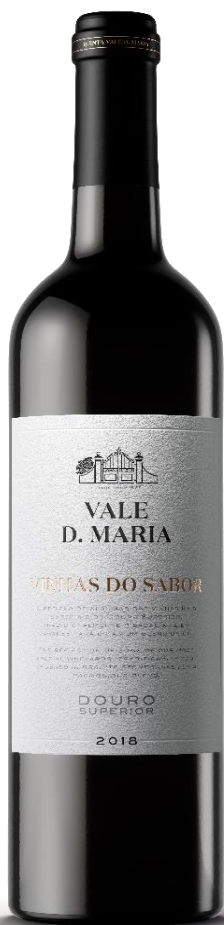


# VALE D. MARIA VINHAS DO SABOR DOC DOURO TINTO 2018



**Pontuações**  
**91 pontos**  
*International Wine and  
Spirits Competition*

## Informações comerciais:

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:** 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 malolática. 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:** Julho 2020 – 12.035 garrafas de 75cl e 400 Magnums de 1.5L

**Enólogos:** Cristiano van Zeller / Manuel Soares

**Notas de prova:** o Vale D. Maria Vinhas do Sabor tinto 2018 é muito concentrado e fresco. Vivo, marca no nariz pela exuberância de fruta muito presente, como framboesas, mirtilos e amoras. Com um toque floral, este vinho tem um final longo e fresco.

## Análise técnica:

Álcool: 14% vol.

Acidez total: 5,7 g/l

Acidez volátil: 0,8 g/l

pH: 3,74

SO2 total: 67 mg/l

Açúcares totais: 0,6 g/l



**QUINTA  
VALE D. MARIA**