

QUINTA VALE D. MARIA VINHA DO RIO

DOC DOURO ROUGE 2019



La vendange 2018/2019 a été particulièrement atypique : extrêmement sèche mais exceptionnellement chaude. Ainsi, les vignes ont pu résister au stress estival malgré le manque de réserves en eau du sol. La chaleur ne s'étant manifestée qu'entre fin août et début septembre, il n'y a pas eu de perte de production par échaudage ou déshydratation. La récolte a commencé début septembre et s'est poursuivie jusqu'au 10 octobre. Le fait que l'année a été fraîche a permis une maturation lente. De cette façon, il a été possible de choisir le moment idéal pour la récolte de chaque parcelle de vignoble, créant des vins DOC Douro vintage 2019 d'excellente qualité.

Origine des raisins: Avec moins d'un hectare, ce petit vignoble est situé près du Rio Torto qui coule au pied de la Quinta Vale D. Maria. Il compte 29 cépages différents (49% Tinta Barroca, 20% Touriga Franca et 20% autres) plantés, tous mélangés, dans un vignoble d'une moyenne d'âge de 80 ans. Orienté plein sud, ce vignoble bénéficie de plusieurs heures d'ombre en fin de journée, du fait de sa proximité avec la colline et de la hauteur de la montagne qui s'étend devant lui. Depuis notre première récolte à Quinta Vale D. Maria, en 1996, nous avons identifié des caractéristiques uniques dans chaque parcelle. Dans le millésime 2009, nous avons décidé de mettre en bouteille séparément les vins de cette parcelle très spéciale.

Vinification et élevage: Tous les raisins sont cueillis à la main, soigneusement sélectionnés sur un tapis de choix et foulés dans des caves où ils fermentent pendant 7 à 10 jours à des températures de 22°C à 27°C. Fûts neufs de 225L de chêne français de l'Allier (François Frères, Taransaud, et autres), dans lesquels a lieu la fermentation malolactique et un élevage de 18 mois.

Notes de dégustation: Quinta Vale D. Maria Vinha do Rio 2019 a un nez fruité, avec plusieurs notes d'épices, de tabac et de chocolat léger et d'une grande intensité. En bouche, le vin est texturé, étonnamment frais, d'une grande vigueur, extrêmement savoureux et avec des tanins souples et soyeux.

Informations commerciales:

Vignerons: Manuel Soares | António Andrade

Date de Mise en Bouteille: Juillet 2020

Quantités: 2.600 bouteilles de 75cl et 63 Magnums de 1.5L

Analyse technique:

Alcool: 15,5% vol.

pH: 3,61

Acidité totale: 6,1 g/dm³

SO₂ total: 116 mg/dm³

Acidité volatile: 0,6 g/dm³

Sucres totaux : 0,8 g/dm³



QUINTA
VALE D. MARIA