



## QUINTA VALE D. MARIA

### VALE D. MARIA DOURO SUPERIOR BLANC 2021

Suite à une séquence d'années chaudes et concentrées, 2021 a apporté de la fraîcheur tout au long de la saison de croissance et même lors des vendanges. La disponibilité en eau du sol du Douro a un impact très fort sur la vigne et les moûts. Les pluies d'hiver satisfaisaient les réserves jusqu'à la phase du peintre, mais en juillet et août l'absence d'eau se faisait sentir. Cependant, les nuits plus froides et l'absence des pics de chaleur habituels ont permis aux élevages de se dérouler de manière équilibrée. Les pluies inattendues de septembre sont venues combler les besoins d'eau. Malgré des menaces sur l'état sanitaire de la vigne et la concentration des baies, un suivi attentif et le bon choix du moment des vendanges ont été déterminants pour la qualité finale des vins.

#### ORIGINE DES RAISINS:

Plantés sur les pentes de la vallée du Rio Sabor, les raisins qui composent la vallée D. Maria Douro Superior blanc 2021 proviennent de Quinta Vale do Sabor, dans le Douro Superior, et leurs vignes ont entre 20 et 35 ans.

#### VINIFICATION ET ÉLEVAGE:

Suite à la vendange manuelle à Quinta Vale do Sabor, les raisins sont égrappés. La moitié du lot est foulée à pied dans des *lagares* en granit et le reste fermenté dans des cuves en acier inoxydable. Après fermentation, 65% du lot vieillit en cuves inox. Les 45% restants effectuent le dernier tiers de la fermentation alcoolique en fûts de chêne français usagés de 500L. Un élevage de 6 mois en fûts de chêne français avec batonnage hebdomadaire se poursuit.

#### NOTES DE DÉGUSTATION:

Le Vale D. Maria Douro Superior blanc 2021 a une couleur citronnée claire et lumineuse. Au nez c'est un vin intense et complexe, aux arômes d'agrumes et de fruits blancs. En bouche, le Vale D. Maria Douro Superior blanc 2021 est crémeux et équilibré avec une acidité bien intégrée. Finale longue.

Le Vale D. Maria Douro Superior blanc 2021 est idéal pour accompagner les plats de viande blanche, le curry de crevettes, le poisson salé et les salades.

#### ÉQUIPE D'ENOLOGIE:

Rui Viana



Rabigato  
Viosinho



Avril 2022  
13.000 bouteilles de 75cl



Alcool: 13,5%  
Acidité totale: 6,2 g/l  
Acidité volatile: 0,3 g/l  
pH: 3,42  
SO2 totaux: 96 mg/l  
Sucres totaux: < 2 g/l

