



## QUINTA VALE D. MARIA

### VALE D. MARIA DOURO SUPERIOR BRANCO 2021

Após uma sequência de anos quentes e concentrados, 2021 trouxe frescura ao longo do ciclo vegetativo e mesmo durante a vindima. A disponibilidade hídrica do solo duriense tem um impacto muito forte nas videiras e nos mostos. As chuvas de inverno satisfizeram as reservas até à fase do pintor, mas em julho e agosto a ausência de água fez-se sentir. No entanto, as noites mais frias e a ausência dos costumeiros picos de calor fizeram com que as maturações se desenrolassem de forma equilibrada. As inesperadas chucas de setembro vieram colmatar as necessidades de água. Apesar de ameaçarem o estado sanitário das vinhas, e a concentração dos bagos, um acompanhamento atento e a decisão certa do momento de vindima foram determinantes para a qualidade final dos vinhos.

#### ORIGEM DAS UVAS:

Plantadas na encosta do Vale do Rio Sabor, as uvas que compõem o Vale D. Maria Douro Superior branco 2021 são provenientes da Quinta Vale do Sabor, no Douro Superior, tendo as suas vinhas têm entre 20 a 35 anos.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO:

Após a vindima manual na Quinta Vale do Sabor, as uvas são desengaçadas. Metade do lote é pisado em lagares de granito e o restante fermentado em cubas de inox. Após a fermentação, 65% do lote estagia em cubas de inox. Os restantes 45% fazem o último terço da fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês usadas de 500L. Prossegue-se um estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês com batónnage semanal.

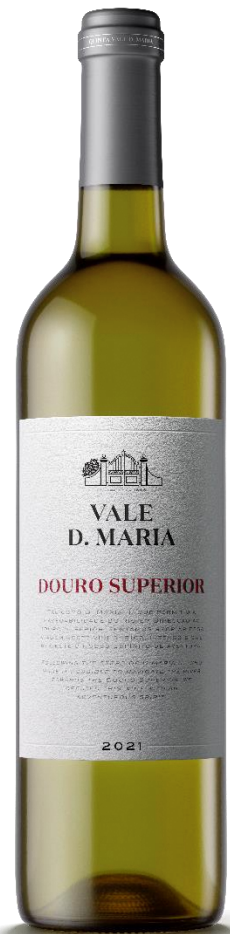
#### NOTAS DE PROVA:

O Vale D. Maria Douro Superior branco 2021 apresenta uma cor cítrica límpida e brilhante. No nariz é um vinho intenso e complexo, com aromas a citrinos e frutos brancos. Em boca, o Vale D. Maria Douro Superior branco 2021 é cremoso e equilibrado com a acidez bem integrada. Final longo.

O Vale D. Maria Douro Superior branco 2021 é ideal para ser acompanhado por pratos de carne brancas, caril de camarão, peixe ao sal e saladas.

#### EQUIPA DE ENOLOGIA:

Rui Viana



Rabigato  
Viosinho



Abril 2022  
13.000 garrafas de 75cl



Álcool: 13,5%  
Acidez total: 6,2 g/l  
Acidez volátil: 0,3 g/l  
pH: 3,42  
Total SO<sub>2</sub>: 96 mg/l  
Açúcares totais: < 2 g/l

