



QUINTA VALE D. MARIA

Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca 2020

VINDIMA:

A Região do Douro viveu um Inverno bem positivo em 2020, mais chuvoso que os anos anteriores, contribuiu para repor os níveis hídricos no solo. Contudo, o mês de Fevereiro foi mais quente que o normal e provocou um abrolhamento precoce, obrigando-nos a realizar alguns ajustes logo no início do ciclo. A Primavera, que foi bem amena, chegou juntamente com todos os receios da pandemia e o primeiro confinamento em Portugal. Felizmente, conseguimos cumprir com sucesso e a tempo todas as tarefas necessárias na vinha. Em Julho as condições climáticas mudaram e vivemos um dos meses de Julho mais quentes de que há registos em Portugal. Foi um desafio para as videiras que tiveram problemas de escaldão solar. Porém, em meados de Agosto as temperaturas baixaram e houve até alguma precipitação, o que permitiu arrancar para a etapa final da maturação com algum conforto. A vindima iniciou-se com os brancos a 31 de Agosto na Vinha de Martim, e os tintos a 04 de Setembro na Vinha do Rio.

ORIGEM DAS UVAS:

A Vinha da Francisca foi plantada em 2004. Ela é composta por Sousão (50%), Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Francisca e Rufete. Com um total de 4,5 hectares, a Vinha da Francisca está virada a Sul e Sudeste, principalmente.

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. Todas as uvas são pisadas em lagares e fermentam depois durante 7 a 10 dias a temperaturas de 22°C a 27°C nos lagares com remontagens manuais. Os vinhos são tirados a limpo para barricas novas de carvalho francês de 225L, barris de diferentes características, onde se processa a fermentação maloláctica. Estagia durante 18 meses em barricas de carvalho francês. A seleção final de barricas e a composição do lote processa-se cerca de um mês antes do engarrafamento.

NOTAS DE PROVA:

Um vinho com uma frescura excepcional, o Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca 2020 marca pela sua elegância. Com uma grande profundidade de cor, este vinho seduz pela concentração de aroma de frutos vermelhos maduros, cereja negra, ameixa e framboesa. Em boca, a sua elegância e frescura anunciam um final longo e cremoso.

Direção de Enologia: Diogo Campilho
Enólogo: Rui Viana
Wine Consultant: Valérie Lavigne

Data de engarrafamento:
Julho de 2022

Quantidades:
3.961 garrafas de 75cl

Analises Técnicas:

Álcool: 14.5%
Acidez total: 6,1 g/L
Acidez volátil: < 0,6 g/L
pH: 3,48
Total SO₂: 107 mg/L
Açúcares totais: < 2 g/L
Valor Calórico: 89 kcal

Prêmios & Distinções:

