

VINDIMA

2017 caracterizou-se por um ano extremamente seco e quente. O ciclo vegetativo adiantou-se significativamente, fazendo com que a vindima na Quinta Vale D. Maria se tenha iniciado no dia 21 de agosto com as uvas brancas, e a 26 de agosto com as uvas tintas. Esta foi a vindima mais precoce de que temos memória. Em 2017, não houve muita precipitação. Durante os meses de junho, julho e agosto registaram-se temperaturas muito elevadas, o que levou a um forte stresse hídrico, térmico e luminoso, condicionando a produção da videira. Ainda assim, verificou-se um aumento de produção face a 2016, mesmo não tendo havido o aumento inicialmente esperado. No nosso tapete de escolha, houve muito pouca rejeição de fruta, dado 2017 ter sido um ano de muito boas condições fitossanitárias. A concentração nos bagos, devido ao calor e à falta de água durante o período de maturação, acelerou o amadurecimento e resultou em mostos de grande complexidade e qualidade.

ORIGEM DAS UVAS:

Um blend de mais de 25 castas tradicionais do Douro, com predominância da Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Barroca, mas onde se encontram, entre outras, a Rufete, a Tinta Amarela, a Tinta Francisca, a Sousão, procedentes das vinhas velhas e das plantações mais novas da Quinta Vale D. Maria. Com idades entre os 25 anos e superiores a 60 anos, as vinhas têm exposição Sul, Sudeste, Sudoeste, Nascente e Poente. Estas uvas são as últimas a serem colhidas.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO:

As uvas são pisadas a pé, antes da fermentação, com incorporação de 15% do total de aguardente a adicionar. Isso permite uma maceração das uvas a temperaturas mais baixas, e durante um período de tempo mais extenso antes da fermentação. Quando o mosto está pronto para a fortificação, esta é feita de uma só vez, adicionando a aguardente ao mosto e películas no lagar. Uma nova pisa assegura uma boa homogeneização e a paragem completa da fermentação. O mosto e aguardente permanecem no lagar por mais dois a quatro dias, com uma pisa muito ligeira. É tirado para os tonéis junto com as prensas. Os vinhos envelhecem em tonéis muito antigos de carvalho e castanho, e em pequenas cubas de aço inoxidável.

NOTAS DE PROVA:

De cor escura e intensa, este vinho é composto por camadas de aromas, com notas de fruta preta e madura, como ameixas, amoras e cerejas pretas, e notas de madeira provenientes do estágio em barricas de carvalho. Em boca, é muito equilibrado e persistente, com um final longo. Este Quinta Vale D. Maria LBV 2017 é elegante e aveludado, uma experiência inigualável para os seus sentidos.

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

Quantidades:
3.780 garrafas de 75cl

Análises Técnicas:

Álcool: 20%
Acidez total: 4.5g/l
pH: 3,4
Açúcares totais: 105 g/l
Valor Calórico: 158 kcal

Harmonização:

Tiramisu
Crème Brûlée
Soufflé de Chocolate

