

VINDIMA

O ano vitícola de 2018/2019 foi particularmente atípico: extremamente seco, mas anormalmente fresco. Assim, as videiras foram capazes de aguentar o stress estival apesar das reservas de água no solo serem escassas. Como o calor só se manifestou entre o final do mês de Agosto e início de Setembro, não se verificaram perdas de produção por escaldão ou desidratação. A vindima começou em início de Setembro, prolongando-se até dia 10 de Outubro. O facto de o ano ter sido fresco permitiu uma maturação lenta. Deste modo, foi possível escolher o momento ideal para vindimar cada parcela de vinha, fazendo com que os vinhos da Colheita 2019 sejam de ótima 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.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO:

As uvas são pisadas a pé, antes da fermentação, com incorporação de 15% do total de aguardente que seria adicionado ao Vinho do Porto. 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 de 10 minutos, duas vezes ao dia. É tirado para os tonéis junto com as prensas. O vinho envelhece em tonéis muito antigos (mais de 100 anos) de carvalho e castanho, e em pequenas cubas de aço inoxidável até ao mês anterior ao engarrafamento.

NOTAS DE PROVA:

De cor intensa, o Quinta Vale D. Maria Reserva Porto Lote 19 é expressivo no nariz. Com notas de fruta preta suculenta, este vinho é equilibrado, elegante e poderoso. Apresenta um final de boca longo e frutado. Uma verdadeira experiência do que há de mais tradicional no Douro.

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

Quantidades:
3.925 garrafas de 75cl

Análises Técnicas:

Álcool: 20%
Acidez total: 4.2 g/l
pH: 3,4
Açúcares totais: 104 g/l
Valor Calórico: 167 kcal

Harmonização:

Trufas de chocolate
Verrine de frutos vermelhos
Queijo brie assado com uvas e mel

