

VINDIMA

A Região do Douro viveu um Inverno bem positivo em 2020, mais chuvoso que os anos anteriores, o que 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:

Em 2015 começámos a explorar uma vinha única, com idade média superior a 80 anos e com uma enorme diversidade de castas de uvas brancas. Vale D. Maria Vinha de Martim mostra o carácter único e diferenciado das diferentes parcelas de vinhas velhas que se espalham pelo Douro. Sentimos que expressamos o Douro que já conhecemos há muitos séculos neste vinho.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO:

Uvas desengaçadas, ligeiramente esmagadas em prensa pneumática, sendo o mosto resultante decantado para cubas de aço inox de 2.500 litros durante 24 horas a 10º C e, em seguida, passado para barricas novas de carvalho francês de 500 litros, onde fermentou durante 25 dias a temperaturas controladas entre os 10º C e 14º C. Estagiou nessas barricas durante 9 meses, com băttonage.

NOTAS DE PROVA:

O Vale D. Maria Vinha de Martim 2020 seduz pela sua cor e carácter aromático. Em boca, mostra mais complexidade com alguns aromas mais amadeirados, uma frescura agradável, envolvente e saborosa. Este vinho anuncia-se discretamente, para depois revelar um final longo e surpreendente, com uma persistência elegante.

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

Data de engarrafamento:
Julho de 2021

Quantidades:
2.642 garrafas de 75cl
50 garrafas de 1.500cl

Análises Técnicas:

Álcool: 13%
Acidez total: 5.8 g/l
pH: 3,34
Açúcares totais: < 2 g/L
Valor Calórico: 76 kcal

Harmonização:

É ideal para acompanhar salmão curado com espargos e pesto, focaccia de legumes, saladas com fruta e queijos e pratos de carne branca.

