

VINDIMA

No Douro, os impactos da seca e das altas temperaturas foram muito evidentes e o resultado é uma redução na produção de uva nesta região, embora o tamanho do bago reduzido o tenha tornado mais concentrado, aumentando assim a qualidade potencial. Para isso também contribuiu a chuva de setembro (cerca de 30mm) que ajudou a reidratar as plantas e a otimizar o processo de maturação, num ano em que choveu cerca de 100mm na região. A vindima foi curta e muito desafiante. A qualidade dos vinhos é excelente, apesar do volume produzido ser menor, estamos perante um ano fantástico em termos de qualidade, pois a pouca produção fez com que os vinhos estivessem muito concentrados. Mesmo perante todas as dificuldades, acreditamos que é um ano promissor com vinhos bastante equilibrados e elegantes.

ORIGEM DAS UVAS:

Aventuramo-nos nas regiões mais altas do Douro em busca das melhores uvas e castas que refletem a mineralidade e o equilíbrio dessa região e trazem uma frescura inigualável ao Vale D. Maria Douro Superior Branco.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO:

As uvas são desengaçadas e o mosto extraído para fermentação, em um processo todo manual. Após a fermentação, 65% do lote estagia em cubas de inox e os restantes 35% 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 *batônage* semanal.

NOTAS DE PROVA:

O Vale D. Maria Douro Superior branco 2022 apresenta uma cor cítrica límpida e brilhante. No nariz é um vinho intenso, com aromas de fruta de caroço e algumas notas herbáceas. As notas de citrino combinam com a frescura que o vinho apresenta. Em boca é um vinho delicado, elegante e cremoso. A sua acidez define um final fresco e longo.

Direção de Enologia: Diogo Campilho

Enólogo: Rui Viana

Wine Consultant: Valérie Lavigne

Quantidades:

40.000 garrafas de 75cl

Uvas:

45% Viosinho; 25% Rabigato;

20% Arinto; 10% Gouveio

Análises Técnicas:

Álcool: 12,5%

Acidez total: 6 g/l

pH: 3,5

Açúcares totais: < 2 g/L

Valor Calórico: 72 kcal

Harmonização:

É ideal para ser acompanhado por pratos de carne brancas, saladas, peixe ao sal.

