

## QUINTA VALE D. MARIA VINHAS VELHAS DOC DOURO TINTO 2019

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 DOC Douro da Colheita 2019 sejam de ótima qualidade.

**Origem das uvas:** Um *field blend* de 41 castas diferentes, onde se encontram, entre outras, o Rufete, a Tinta Amarela, a Tinta Francisca, o Sousão, a Touriga Franca, a Tinta Roriz e muitas outras típicas do Douro, procedentes dos 10 hectares de vinhas velhas originais da Quinta Vale D. Maria. As vinhas têm idade superior a 60 anos, com exposição Sul, Sudeste, Sudoeste, Nascente e Poente.

**Vinificação e envelhecimento:** As vinhas velhas da Quinta Vale D. Maria estão divididas em parcelas diferentes e cada parcela é colhida à mão. As uvas são selecionadas antes de entrarem na adega. São desengaçadas e pisadas em lagares, 1 a 3 dias antes da fermentação que ocorre em lagar e/ou em cubas de aço inoxidável. Em lagar, os vinhos são pisados a pé todas as noites, em cubas de aço inox, fazem-se remontagens manuais. Os vinhos são tirados a limpo para barricas de carvalho francês, de 225 litros, provenientes de diversas tanoarias, onde se processa a fermentação maloláctica. Todos os vinhos estagiam depois durante 21 meses em barricas de carvalho francês, sendo os diferentes lotes obtidos, de cada fermentação, mantidos completamente separados até à composição do lote final, cerca de um mês antes do engarrafamento.

**Notas de prova:** A riqueza aromática que sobressai de frutos vermelhos como amora silvestre, framboesa e cereja madura, caracterizam o Quinta Vale D. Maria Douro tinto 2019. Estrutura elegante e concentrada. Suculento em boca, é equilibrado, fresco e com um final que perdura.

**Equipa de Enologia:** Manuel Soares | António Andrade

**Data de Engarrafamento:** Julho 2021

**Quantidades:** 12.434 garrafas de 75cl e 100 Magnums de 1.5L.

### Informações comerciais:

Revista Grande  
Escolhas – 18/20

Wine Enthusiast –  
90 points

### Análise técnica:

Álcool: 15% vol.

pH: 3,55

Acidez total: 6,2 g/dm<sup>3</sup>

SO<sub>2</sub> total: 100 mg/dm<sup>3</sup>

Acidez volátil: 0,6 g/dm<sup>3</sup>

Açúcares totais: 0,6 g/dm<sup>3</sup>



QUINTA  
VALE D. MARIA