

VALE D. MARIA VINHAS DO SABOR

DOC DOURO BLANC 2020



L'hiver 2019/2020 a été très positif dans la région délimitée du Douro, dans le sens qu'il a été possible rétablir les niveaux d'eau dans le sol. Cependant, le mois de février a été plus chaud que le normale, ce qui a provoqué une germination précoce et a nécessité quelques ajustements dès le début du cycle. Le début du printemps a apporté toutes les craintes de la pandémie et du premier confinement au Portugal. Associée à la gestion déjà difficile de l'année agricole, une adaptation majeure a été nécessaire. Le printemps doux a permis un excellent développement de la vigne. En juillet, les conditions ont changé et nous vivons l'un des mois de juillet les plus chauds jamais enregistrés. C'était un défi pour les vignes, où, dans des cépages comme le Tinta Barroca, il y avait des brûlures solaires. À la mi-août, les températures ont chuté et il y a eu quelques précipitations, ce qui nous a permis d'entamer la fin de la maturation confortablement. Les vendanges ont commencé dans le Douro Supérieur, le 12 août avec des cépages blancs. À Cima Corgo, les vendanges ont débuté avec des cépages blancs, le 31 août.

Origine des raisins : Comme D. Maria II, qui a permis la navigabilité du fleuve vers le Douro Supérieur, nous avons essayé de recréer ce voyage dans ce vin : riche, intense et qui reflète notre esprit d'aventure. Nous nous sommes aventurés dans le Douro, jusqu'à la sous-région du Douro Supérieur. Le long de la vallée historique et magnifique du fleuve Sabor, nous avons sélectionné des vignes avec un mélange de cépages qui reflètent la fraîcheur, la densité et la vivacité de cette sous-région. Les vignes ont entre 20 et 35 ans et sont plantées de Rabigato, Viosinho et Arinto.

Vinification et élevage : Le Rabigato est l'un des cépages les plus nobles du Douro, et se distingue principalement dans le Douro Supérieur pour sa capacité à conserver la fraîcheur. Le caractère floral et le grand équilibre du Viosinho créent un mélange harmonieux avec l'Arinto, plus aromatique et corsé. Les raisins sont égrappés, les raisins sont légèrement foulés dans un pressoir pneumatique, le moût est décanté en cuves inox pendant 24 heures à 10°C. Le vin vieillit dans les mêmes fûts de chêne français, soigneusement sélectionnés parmi les meilleures tonnelleres où il fermentera à des températures contrôlées, entre 10°C et 14°C pendant 9 mois.

Notes de dégustation : Vale D. Maria Vinhas do Sabor Branco 2020 est marqué par une grande fraîcheur et élégance. Dans ce vin, le caractère fruité et frais des cépages est préservé. Avec un profil boisé, très bien intégré, ce vin séduit par son implication en bouche.

Informations

commerciales :

Œnologue : Manuel Soares

Date de Mise en Bouteille: Juillet 2021

Quantités : 4.602 bouteilles de 75cl et 75 Magnums de 1,5L

Analyse technique:

Alcool : 13 % vol

pH : 3,41

Acidité totale : 5,5 g/l

SO2 total : 80 mg/l

Acidité volatile : 0,3 g/l

Sucres totaux : 0,7 g/l



QUINTA
VALE D. MARIA