

VALE D. MARIA VINHAS DO SABOR DOC DOURO ROUGE 2019



La vendange 2018/2019 a été particulièrement atypique : extrêmement sèche mais exceptionnellement chaude. Ainsi, les vignes ont pu résister au stress estival malgré le manque de réserves en eau du sol. La chaleur ne s'étant manifestée qu'entre fin août et début septembre, il n'y a pas eu de perte de production par échaudage ou déshydratation. La récolte a commencé début septembre et s'est poursuivie jusqu'au 10 octobre. Le fait que l'année a été fraîche a permis une maturation lente. De cette façon, il a été possible de choisir le moment idéal pour la récolte de chaque parcelle de vignoble, créant des vins DOC Douro vintage 2019 d'excellente qualité.

Origine des raisins: Située dans la sous-région du Douro Supérieur, Quinta Vale do Sabor est située dans l'une des vallées les plus spéciales de la région. Cette Quinta se distingue par les méandres de la rivière Sabor, où la vallée est plus étroite. À cet endroit, nous avons planté plusieurs variétés, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alicante Bouschet et Baga. Avec des âges compris entre 10 et 35 ans, les vignes produisent des vins très concentrés.

Vinification et élevage: Tous les raisins sont cueillis à la main, soigneusement sélectionnés sur le tapis de choix et égrappés avant d'entrer dans les pressoirs en granit de Quinta Vale do Sabor. Tous les raisins sont foulés dans des *lagares* puis fermentés pendant 7 à 10 jours à des températures contrôlées de 22°C à 27°C dans des cuves en acier inoxydable avec remontages manuels. Les vins sont conduits purs en fûts de chêne français de 225L de deuxième et troisième usage, où se déroule la fermentation malolactique. Vieilli pendant 21 mois dans les mêmes barriques. La sélection finale des fûts et la composition du lot a lieu environ un mois avant la mise en bouteille.

Notes de dégustation: Le Vale D. Maria Vinhas do Sabor rouge 2019 est très concentré et frais. Vif, des marques au nez dues à l'exubérance de fruits très présents, comme la framboise, la myrtille et la mûre. Avec une touche florale, ce vin a une finale longue et fraîche.

Équipe d'Œnologie: Manuel Soares | António Andrade

Date de Mise en Bouteille: Août 2021

Quantités: 8.976 bouteilles 75cl.

Informations commerciales:

Analyse technique:

Alcool: 13% vol.

pH: 3,73

Acidité totale: 5,9 g/dm³

SO₂ total: 81 mg/dm³

Acidité volatile: 0,7 g/dm³

Sucres totaux: 0,6 g/dm³



QUINTA
VALE D. MARIA