

VALE D. MARIA VERY OLD WHITE PORTO 1940



VALE D. MARIA

Vale D. Maria tem criado vinhos únicos desde o seu primeiro engarrafamento em 1996. A nossa visão do Douro é que cada canto desta região, devido à variação da paisagem, clima e variedades de uvas, tem o seu próprio carácter. Reconhecemos o valor do terroir na Quinta Vale D. Maria para a produção de vinhos com identidade única. Para os nossos vinhos do Porto, sempre olhámos para cada engarrafamento como algo singular. Seguindo esta filosofia, procurámos em antigas adegas no Vale do Douro por algumas das últimas pipas de envelhecimento de Colheitas muito antigas. Ao longo do tempo, tivemos a oportunidade de adquirir algumas pipas remanescentes de anos selecionados, que guardámos cuidadosamente como uma das nossas coleções mais valiosas. Começámos a revelar esta nossa coleção com o Vale D. Maria Old Tawny Colheita Porto 1969. E, agora, é hora de continuar com algo surpreendente, um raro Porto Branco envelhecido, o Vale D. Maria Old White Porto Colheita 1940.

Vinificação e envelhecimento:

No seu ponto ótimo de maturação, foi realizada uma vindima manual. As uvas foram esmagadas e vinificadas utilizando métodos tradicionais dos anos 1940 do século XX. Este extraordinário vinho do Porto envelheceu em pipas de Vinho do Porto por mais de 80 anos, até à data de seu engarrafamento. As pipas foram mantidas nas condições ideais para um longo envelhecimento, com temperaturas frescas e a adega com pouca luz. O Very Old White Porto Colheita 1940 amadureceu lentamente, desenvolvendo um aroma muito elegante, concentrado e sublime. Tornou-se intensamente rico e fresco, com grande persistência.

Notas de Prova:

Desde 1940, o Vale D. Maria Very Old White Porto foi mantido em barricas de carvalho, desenvolvendo sabores e aromas complexos e elegantes. Ao longo desses anos, o vinho evoluiu para uma cor mais escura, com nuances de âmbar e reflexos amarelos. No nariz, é opulento, com notas cítricas e um núcleo de mel, exibindo características de frutas secas e caramelizadas. No paladar, é equilibrado revelando boa frescura e harmonia. Possui um final super longo e muito agradável, criando assim uma experiência memorável, pela qual definitivamente vale a pena esperar. Um vinho que envelheceu por mais de 80 anos, passou por várias gerações e culminou num Porto único e de alta qualidade que permanecerá em sua memória.

Data de engarrafamento: Junho 2023

Master Blenders: Diogo Campilho e Rui Viana

Quantidades: 339 garrafas

Análise Técnica:

Teor Alcoólico: 20% vol

Acidez Total: 5,4 g/L

pH: 3,86

Teor de Açúcar: 123g/L

Serviço: entre 10º e 14º C.
Podes beber já ou guardar por
5 a 10 anos após o engarrafamento.

