

VINDIMA:

A Região do Douro viveu um Inverno bem positivo em 2020, mais chuvoso que os anos anteriores, contribuiu para repor os níveis hídricos no solo. Contudo, o mês de Fevereiro foi mais quente que o normal e provocou um abrolhamento precoce, obrigando-nos a realizar alguns ajustes logo no início do ciclo. A Primavera, que foi bem amena, chegou juntamente com todos os receios da pandemia e o primeiro confinamento em Portugal. Felizmente, conseguimos cumprir com sucesso e a tempo todas as tarefas necessárias na vinha. Em Julho as condições climáticas mudaram e vivemos um dos meses de Julho mais quentes de que há registos em Portugal. Foi um desafio para as videiras que tiveram problemas de escaldão solar. Porém, em meados de Agosto as temperaturas baixaram e houve até alguma precipitação, o que permitiu arrancar para a etapa final da maturação com algum conforto. A vindima iniciou-se com os brancos a 31 de Agosto na Vinha de Martim, e os tintos a 04 de Setembro na Vinha do Rio.

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 Nacional, 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 na data em que consideramos que as uvas se apresentam no seu exponencial máximo. As caixas de uvas são viradas para uma mesa de escolha onde estas são selecionadas antes de entrarem na adega, são desengaçadas e parcialmente esmagadas diretamente para o lagar. A 1ª pisa é feita após o enchimento do lagar, onde inicia a fermentação, no qual permanece ou é trasfegado para cubas de aço inoxidável. Em lagar, os vinhos são pisados a pé. Em cubas de aço inox, fazem-se remontagens manuais. Os vinhos são tirados limpo para cubas de aço inoxidável ou barricas de carvalho francês, de 225 litros, provenientes de diversas tanoarias, onde se processa a fermentação malolática. Todos os lotes de vinhos estagiam depois durante 21 meses em barricas de carvalho francês, sendo estes 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:

Os aromas ricos provenientes de frutos vermelhos, tais como amora silvestre e cereja madura, juntamente com as notas florais de violeta e esteva, são os traços distintivos do Quinta Vale D. Maria Vinhas Velhas tinto 2020. Apresentando uma estrutura elegante e concentrada, revela-se suculento ao paladar, equilibrado e fresco, com um final de persistência notável. ***O clássico do Douro em todo o seu esplendor.***

Direção de Enologia: Diogo Campilho

Enólogo: Rui Viana

Wine Consultant: Valérie Lavigne

Data de engarrafamento: Julho de 2022

Castas: *field blend* de 41 castas com mais de 60 anos

Quantidades: 12.568 garrafas de 750ml & 258 garrafas de 1.500ml

Analises Técnicas:

Álcool: 14,5%

Acidez total: 5,9 g/l

pH: 3,4

Açúcares totais: < 2 g/L

Valor Calórico: 89 kcal p/ 100ml

Beber já ou podes guardá-lo por até 20 anos.

Harmonização:

- Paleta de cordeiro com beringela fumada
- Bochechas de boi desfiadas com polenta, cenouras baby e Pesto.

Quinta Vale D. Maria Vinhas Velhas 2020

