



QUINTA VALE D. MARIA

Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca 2023

Produtor Aveleda SA

Denominação de Origem Douro DOC | **País de Origem** Portugal | **Solo** Xisto

Colheita 2023 | **Castas** Sousão, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Francisca e Rufete

Gradação Alcoólica 14,5% vol. | **Açúcar Total** <2 g/l | **Acidez Total** 6,50 g/l | **pH** 3,4

Direção de Enologia Diogo Campilho | **Enólogo** Rui Viana | **Wine Consultant** Valérie Lavigne

Data de Engarrafamento Junho de 2025 | **Quantidade produzida** 4.682 garrafas de 750 ml

Vindima 2023

No Douro, a colheita das uvas brancas teve início no dia 3 de agosto com Viosinho e Rabigato de cotas baixas. Por volta de meados de agosto foram vindimadas as restantes castas brancas, seguida pela vindima das uvas tintas do Douro Superior, aproximadamente a partir do dia 20 de agosto. O desenvolvimento das vinhas foi marcado por um verão com temperaturas muito quentes. No inverno, as condições mais frescas e a presença de chuvas contribuíram para vinhos com uma elegância característica. A gradação alcoólica dos vinhos foi alta, proporcionando um perfil aromático semelhante ao ano anterior, adequado ao estilo típico da região.

Origem das uvas

A Vinha da Francisca, plantada em 2004, é composta por cinco castas, plantadas separadamente: Sousão, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Francisca e Rufete. Acreditamos que o conjunto destas 5 castas, espelha um perfil único do Douro. Com um total de 4,5 hectares, plantados no coração da Quinta Vale D. Maria, a Vinha da Francisca está orientada, sobretudo, a Sul e Sudeste – exposição que leva a uma excelente maturação das uvas e a uma expressão viva e marcante de cada casta.

Vinificação e Envelhecimento

As uvas são colhidas à mão, cuidadosamente selecionadas no tapete de escolha e desengaçadas. Segue-se a pisa em lagares de granito, onde fermentam durante 7 a 10 dias, a temperaturas entre 22° C e 27° C. Os vinhos são depois trasfegados a limpo para barricas novas de carvalho francês de 225 litros, com diferentes perfis, onde ocorre a fermentação malolática. O estágio prolonga-se por 20 meses nestas mesmas barricas. A seleção final das barricas e a composição do lote são definidas cerca de um mês antes do engarrafamento, seguido de um estágio adicional em garrafa.

Notas de Prova

Cor Intensa, com tons profundos de vermelho escuro e reflexos violetas.

Aroma Frutos pretos maduros, como o mirtilo e a amora, com notas florais e especiarias, como a pimenta preta. A boa integração do estágio em barrica proporciona ligeiras notas fumadas.

Sabor Vinho complexo, intenso e bem estruturado, com taninos bem presentes mas domesticados. Final longo e persistente, sugerindo um bom potencial de evolução em garrafa.

Distinções

Colheita 2023

- Grande Medalha de Ouro | VINHOS DE PORTUGAL

Colheita 2022

- 50 Grandes vinhos tintos do mundo | WINE PLEASURES

- 94 Pontos | WINEENTHUSIAST

Colheita 2021

- Medalha de Ouro | VINHOS DE PORTUGAL 2024

- 94 Pontos & TOP 100 Vinhos Portugueses | JAMES SUCKLING

Colheita 2020

- 95 Pontos | ROBERT PARKER

- 92 Pontos | WINE SPECTATOR



Seja responsável. Beba com moderação.

Harmonizações

O Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca 2023 combina com pratos que destacam a sua estrutura e complexidade, como carnes vermelhas, pratos de caça – como javali ou pato com molho de laranja – e massas ricas, como lasanha de ragu de carne. Também é uma excelente escolha para pratos tradicionais portugueses, como a posta mirandesa, realçando a sua elegância, taninos firmes e final persistente do vinho.

Recomendações

. Servir a uma temperatura entre os 16° e 18°C

. Armazenar na horizontal, em local fresco e ao abrigo da luz

. Consumir até 5 a 20 anos após engarrafamento

Ingredientes & Informação Nutricional:



Modelo garrafa Borgonha
Capacidade 750 ml
Vedante Rolha
Caixa de madeira 3x750 ml