



# QUINTA VALE D. MARIA

## Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca 2022

**Produtor** Aveleda SA  
**Denominação de Origem** Douro DOC | **País de Origem** Portugal | **Solo** Xisto  
**Colheita 2022** | **Castas** Sousão, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Francisca e Rufete  
**Graduação Alcoólica** 13.5% vol. | **Açúcar Total** <2 g/l | **Acidez Total** 5,30 g/l | **pH** 3,70  
**Direção de Enologia** Diogo Campilho | **Enólogo** Rui Viana | **Wine Consultant** Valérie Lavigne  
**Data de Engarrafamento** Agosto de 2024 | **Quantidade produzida** 3.404 garrafas de 750 ml

### Vindima 2022

Em 2022, os impactos negativos da seca e das altas temperaturas, foram muito evidentes, e o resultado foi uma acentuada perda de rendimento nas vinhas. No entanto, o tamanho reduzido dos bagos levou a uma maior concentração, aumentando a qualidade potencial dos mostos. Para esta qualidade, contribuiu também a chuva de Setembro, que ajudou a reidratar as plantas e a otimizar o processo de maturação. A vindima das castas tintas no Douro iniciou-se a partir do dia 20 de agosto. A qualidade dos vinhos é excelente, apesar do volume ser menor do que no ano anterior. Foi um ano de excecional qualidade, já que a reduzida produção promoveu uma maior concentração de aromas e de estrutura.

### 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** marcado de fruta preta, como mirtilo e cassis, com notas florais e de especiarias, destacando-se a pimenta preta. A boa integração da barrica confere delicadas notas fumadas.  
**Sabor** com estrutura equilibrada e elegante, taninos firmes e bem integrados. Os sabores de frutos negros, como cassis, entrelaçam-se com as notas suaves de especiarias, resultando numa experiência complexa e rica. Final longo e persistente, a revelar boa longevidade.

### Distinções

#### Colheita 2021

- Gold Medal | VINIHOS DE PORTUGAL 2024
- 94 Pontos | WINE ENTHUSIAST
- 94 Pontos & TOP100 Vinhos Portugueses | JAMES SUCKLING

#### Colheita 2020

- 95 Pontos | ROBERT PARKER
- 94 Pontos | WINE ENTHUSIAST
- 92 Pontos | WINE SPECTATOR

### Harmonizações

O **Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca 2022** 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 16º e 18ºC
- . Armazenar na horizontal, em local fresco e ao abrigo da luz
- . Consumir até 5 a 20 anos após engarrafamento



Seja responsável. Beba com moderação.

**Ingredientes & Informação Nutricional:**



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