QUINTA
VALE D. MARIA

Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca 2020

Produtor Aveleda SA
Região Douro | **Denominação de Origem** Douro DOC | **País de Origem** Portugal | **Solo** Xisto
Castas Sousão e um blend de Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Francisca e Rufete
Data de Engarrafamento Julho de 2022 | **Quantidades** 3.961 garrafas de 75cl
Graduação Alcoólica 14.5% Vol. | **pH** 3,48
Açúcar Residual <2 g/l | **Acidez Total** (em Ácido Tartárico) 6,1 g/l
Direção de Enologia Diogo Campilho | **Enólogo** Rui Viana | **Wine Consultant** Valérie Lavigne

Colheita 2020

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. hos.

Origem das uvas

A Vinha da Francisca foi plantada em 2004. Ela é composta por Sousão (50%), Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Francisca e Rufete. Com um total de 4,5 hectares, a Vinha da Francisca está virada a Sul e Sudeste, principalmente.

Vinificação

Todas as uvas são apanhadas à mão, cuidadosamente selecionadas no tapete de escolha e desengaçadas antes de entrarem nos lagares de granito. Todas as uvas são pisadas em lagares e fermentam depois durante 7 a 10 dias a temperaturas de 22ºC a 27ºC nos lagares com remontagens manuais. Os vinhos são tirados a limpo para barricas novas de carvalho francês de 225L, barris de diferentes características, onde se processa a fermentação maloláctica. Estagia durante 18 meses em barricas de carvalho francês. A seleção final de barricas e a composição do lote processa-se cerca de um mês antes do engarrafamento.

Notas de Prova

Cor / É um vinho de cor intensa.
Aroma / Seduz pela concentração de aroma de frutos vermelhos maduros, cereja negra, ameixa e framboesa.
Sabor / Exuberante e complexo, com frescura e taninos ainda bem marcantes.

Prémios

Revista de Vinhos
97 pontos | 2020

Wine Enthusiast
94 pontos | 2019
94 pontos | 2020

Robert Parker
95 pontos | 2020
95 pontos | 2019

Andreas Larsson
94 pontos | 2019

Seja responsável. Beba com moderação.

Harmonizações

Ideal para acompanhar sabores fortes, a acidez irá balancear com gorduras, os taninos aveludados mas firmes irão balancear com pratos de suculentos como assados, estufados, grelhados.

Recomendações

. Servir a uma temperatura entre os 16º e 18ºC
. Armazenar num local fresco e ao abrigo da luz
. Consumir até 20 anos após engarrafamento

Garrafa 750 ml
Modelo garrafa Borgonha
Vedante Rolha
Caixa de madeira 3x750ml

Mais info:

Aveleda
Onde os sonhos se cultivam

Aveleda SA
Rua da Aveleda, 2 | 4560-570 Penafiel | Portugal
T +351 255 718 200 (chamada para rede fixa nacional)
E info@aveleda.pt **W** www.company.aveleda.com

efr PORVID wines of portugal

www.quintavaledonamaria.com
f /quintavaledonamaria
/quintavaledonamaria