



QUINTA VALE D. MARIA

Quinta Vale D. Maria Vinhas Velhas 2020

Produtor Aveleda SA

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

Ano de Colheita 2020

Castas field blend de 41 castas com mais de 60 anos

Graduação Alcoólica 14.5% Vol.

Açúcares Residual <2 g/l

Acidez Total 5,9 g/L **pH** 3.4

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

Data de Engarraamento Julho 2022 | **Quantidades** 12.568 garrafas de 750ml & 258 garrafas de 1.500ml

Vindima 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.

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 diferentes parcelas, e cada uma é colhida à mão na data em que consideramos que as uvas atingiram o seu potencial máximo. As uvas são selecionadas numa mesa de escolha e parcialmente esmagadas. A primeira pisa é feita após o enchimento do lagar, onde se inicia a fermentação, permanecendo ali ou sendo trasfegadas para cubas de aço inoxidável. Após a fermentação alcoólica, segue-se a fermentação malolática. Todos os vinhos estagiam durante 21 meses em barricas de carvalho francês, sendo os diferentes lotes de cada fermentação mantidos completamente separados até à composição do lote final, cerca de um mês antes do engarraamento.

Notas de Prova

Cor/Rubi intenso.

Aroma / Frutados de fruta vermelha madura como cerejas e framboesas, juntamente com as notas florais de violeta e esteva.

Sabor / Estrutura elegante e concentrada, revela-se suculento ao paladar, equilibrado e fresco, com um final de persistência notável.

Prémios

WINE ENTHUSIAST
93 Pontos | 2020

JAMES SUCKLING
94 Pontos | 2020

Harmonizações

Ideal para acompanhar com carnes vermelhas grelhadas, borrego assado, pato confitado, queijos curados e risoto de cogumelos, destacando-se pela sua estrutura elegante e frutada. Estas combinações realçam a sua acidez e persistência.

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 engarraamento



Seja responsável. Beba com moderação.

Modelo garrafa (Capacidade)
Borgonha (750ml)
Vedante
Rolha (0.75L)
Caixa de madeira
3x750ml

Ingredientes & Informação Nutricional:

