

## Quinta Vale D. Maria Vinhas Velhas 2021

**Produtor** Aveleda SA

**Região** Douro | **Denominação de Origem** Douro DOC

**País de Origem** Portugal

**Ano de Colheita** 2021

**Castas** Blend de vinhas velhas com 41 castas tintas diferentes

**Solo** Xisto

**Graduação Alcoólica** 14.5% Vol.

**Açúcares Residual** <2 g/l

**Acidez Total** 5,5 g/L pH 3.7

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

**Data de Engarraamento** Junho 2023 | **Quantidades** 13.530

### Vindima 2021

No Douro, a imprevisibilidade climática tornou-se a norma. Após uma sequência de anos quentes e concentrados, 2021 trouxe frescura ao longo de todo o ciclo vegetativo, incluindo durante a vindima. As chuvas de inverno satisfizeram as reservas até ao Pintor, mas em julho e agosto a falta de água fez-se sentir. No entanto, as noites mais frescas e a ausência de picos de calor permitiram que as maturações decorressem de forma equilibrada, e as inesperadas chuvas de setembro vieram colmatar as necessidades hídricas. Foi uma vindima tardia, iniciando-se em setembro e prolongando-se para além de 5 de outubro, mas o acompanhamento rigoroso e a decisão certa do momento da colheita foram determinantes para a qualidade final dos vinhos.

### Origem das uvas

Um *field blend* de 41 castas diferentes, onde se incluem, entre outras, Rufete, Tinta Amarela, Tinta Francisca, Sousão, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, e muitas outras típicas do Douro, provenientes dos 15 hectares de vinhas velhas originais da Quinta Vale D. Maria. As vinhas têm mais de 60 anos, com exposições a 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.

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

### Prémios

**JAMES SUCKLING**  
94 Pontos | 2020

**WINE ENTHUSIAST**  
93 Pontos | 2020

### Harmonizações

O Quinta Vale D. Maria Vinhas Velhas 2021 harmoniza bem 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:**

