



QUINTA VALE D. MARIA

Quinta Vale D. Maria Vintage Porto 2023

Produtor Aveleda SA

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

Ano de Colheita 2023 | **Castas** blend de mais de 25 castas tradicionais do Douro

Graduação Alcoólica 20% Vol. | **Açúcar Total** 90 g/l | **Acidez Total** 5 g/L | **pH** 3,6

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

Data de Engarrafamento Junho 2025 | **Quantidade produzida** 2777 garrafas de 750ml

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 graduação alcoólica dos vinhos foi alta, proporcionando um perfil aromático semelhante ao ano anterior, adequado ao estilo típico da região.

Origem das uvas

Um blend de mais de 25 castas tradicionais do Douro, com predominância da Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Barroca, procedentes das vinhas velhas e das plantações mais novas da Quinta Vale D. Maria. Com idades entre os 25 anos e superiores a 60 anos, as vinhas têm exposição Sul, Sudeste, Sudoeste, Nascente e Poente.

Vinificação e Envelhecimento

As uvas foram pisadas a pé em lagares tradicionais de granito, antes da fermentação, juntamente com 15% do total de aguardente que seria adicionado ao Vinho do Porto. Isso permite macerar as uvas em temperaturas mais baixas e por um período mais longo. A fortificação é feita num único momento, adicionando a aguardente restante quando o mosto está pronto a fortificar. Segue-se a pisa a pé, de forma a garantir uma boa homogeneização do vinho inteiro e a paragem da fermentação. O vinho é então colocado em cascos de carvalho e castanho, e transferido para cubas de aço inoxidável durante os meses mais quentes. Após 21 meses de envelhecimento, fazemos o blend para o engarrafamento.

Notas de Prova

Cor violeta profunda e opaca.

Aroma Muito expressivo e complexo, marcado por frutos pretos maduros, harmoniosamente envolvidos por notas florais de violetas frescas e nuances de esteva.

Sabor Um vinho de presença marcante, onde a elegância se alia à densidade e ao corpo. Estruturado e profundo, prolonga-se num final subtil e persistente.

Distinções

Colheita 2016

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

Colheita 2015

- 94 Pontos | WINE ENTHUSIAST
- 93 Pontos | WINE SPECTATOR

Harmonizações

O Quinta Vale D. Maria Vintage Porto 2023 harmoniza com bombons de alta *pâtisserie*, torta de cacau amargo com cerejas negras ou *parfait* de figos caramelizados. Também é excelente com foie gras e reduções de Vinho do Porto ou queijos premium, como o Roquefort Papillon Noir, destacando a sua sofisticação e estrutura.

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 50 anos após engarrafamento

Modelo garrafa Tradicional 480
Capacidade 750 ml
Vedante Rolha
Caixa de madeira 3x750 ml



Seja responsável. Beba com moderação.