



# QUINTA VALE D. MARIA

## Quinta Vale D. Maria Vinha do Rio 2023

**Produtor** Aveleda SA

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

**Ano de Colheita** 2023 | **Castas** *field blend* de vinhas velhas com 29 castas distintas e predominância de Tinta Barroca

**Graduação Alcoólica** 14% Vol. | **Açúcar Total** < 2 g/l | **Acidez Total** 5,50 g/L **pH** 3,60

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

**Data de Engarrafamento** Junho 2025 | **Quantidade produzida** 1.978 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

Com menos de um hectare, a Vinha do Rio – junto ao rio Torto, no sopé da Quinta Vale D. Maria – reúne 29 castas, com predominância de Tinta Barroca (49%). Com uma média de 80 anos, é a vinha mais antiga da Quinta. Orientada a Sul, beneficia de horas de sombra ao final do dia, devido à proximidade da encosta em frente. Desde 1996, a Vinha do Rio destaca-se pela sua rara elegância e aromas distintos. Inicialmente integrada no lote de Quinta Vale D. Maria Vinhas Velhas, passou, em 2009, a ser vinificada e engarrafada em separado, revelando a sua distinta personalidade.

### Vinificação e Envelhecimento

Todas as uvas são colhidas à mão, cuidadosamente selecionadas no tapete de escolha e pisadas a pé em lagares de granito, onde fermentam durante 7 a 10 dias, a temperaturas entre 22°C e 27°C. Em seguida, são trasfegadas para barricas novas de carvalho francês, de 225 litros, onde ocorre a fermentação malolática e o estágio durante 20 meses. A seleção final das barricas e a composição do lote são definidas cerca de um mês antes do engarrafamento, seguindo-se o estágio em garrafa.

### Notas de Prova

**Cor** rubi intensa e profunda, com nuances de violeta e vermelho escuro.

**Aroma** nariz de grande complexidade, com notas de frutos vermelhos maduros, especiarias e um subtil toque floral. A integração da barrica confere suaves notas tostadas, conferindo profundidade e distinção.

**Sabor** elegante e surpreendentemente fresco, revela grande profundidade, com taninos sedosos e bem integrados.

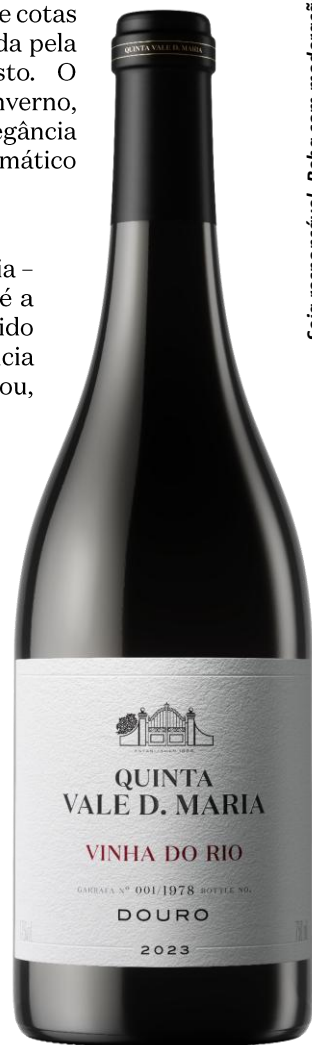
### Distinções

#### Colheita 2022

- 50 Melhores Vinhos Tintos do Mundo 2025 | Wine Pleasures

#### Colheita 2020

- 95 Pontos | JAMES SUCKLING
- 94 Pontos | WINE ENTHUSIAST
- 93 Points | WINE SPECTATOR



Seja responsável. Beba com moderação.

### Harmonizações

O **Quinta Vale D. Maria Vinha do Rio 2023** harmoniza perfeitamente com pratos sofisticados, como *magret* de pato com redução de vinho do Porto, costeletas de cordeiro com crosta de ervas, ou ravioli de trufa negra. Também é uma excelente escolha para pratos tradicionais portugueses, como cabrito estufado, que realça a frescura, taninos sedosos e riqueza aromática 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

### Ingredientes & Informação Nutricional:



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