



QUINTA VALE D. MARIA

Vale D. Maria Douro Superior Tinto 2023

Produtor Aveleda SA

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

Colheita 2023 | **Castas** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Alicante Bouschet, Baga e Tinta Barroca

Graduação Alcoólica 14% vol. | **Açúcar Total** <2 g/l | **Acidez Total** 5,1 g/l | **pH** 3,7

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

Data de Engarraamento Junho 2025

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

Localizada na sub-região do Douro Superior, a Quinta Vale do Sabor encontra-se num dos mais especiais vales da região. Esta Quinta distingue-se pela sinuosidade do rio Sabor, onde o vale é mais apertado. Em patamares elevados, com exposição maioritariamente a norte, encontram-se plantadas castas como Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz, que dão origem ao **Vale D. Maria Douro Superior Tinto**, um vinho frutado, fresco e com estrutura bem definida.

Vinificação e Envelhecimento

Após a vindima manual, na Quinta Vale do Sabor, as uvas são desengaçadas. Metade do lote é pisado em lagares de granito e, posteriormente, fermentado em cubas inox. O restante lote é totalmente fermentado em cubas de inox, durante 10 a 15 dias, em temperaturas controladas entre 22°C e 27°C. Após a fermentação alcoólica é feita a fermentação malolática e na sequência, 65% estagia em cubas de inox e o restante 35% em balseiros e barricas de carvalho francês, durante 12 meses.

Notas de Prova

Cor Rubi.

Aroma Frutos vermelhos característicos do Douro Superior, acompanhados por nuances florais e especiarias. O blend das 6 castas tornam este vinho complexo e intenso.

Sabor Textura sedosa, taninos firmes e bem integrados que acrescentam complexidade, prolongando o final de boca.

Distinções

Colheita 2022

- 91 Pontos | JAMES SUCKLING

- Medalha de Ouro | Berliner Wine Trophy

Colheita 2021

- 90 Pontos | JAMES SUCKLING

- *Best Buy* | WINE ENTHUSIAST

Harmonizações

O **Vale D. Maria Douro Superior Tinto 2023** combina perfeitamente com pratos que valorizam a sua intensidade e a sua estrutura. Carnes grelhadas ou assadas, queijos curados e de pasta dura, massas e risotos, pratos tradicionais portugueses como arroz de pato e cabrito assado.

Recomendações

. Servir a uma temperatura entre os 16°C e 18 °C

. Armazenar na horizontal, em local seco e ao abrigo da luz

. Consumir até 5 a 10 anos após engarraamento



Seja responsável. Beba com moderação.

Ingredientes & Informação Nutricional:



Modelo garrafa Bordalesa

Capacidade 750 ml

Vedante Rolha

Caixa cartão 6x750 ml