



QUINTA VALE D. MARIA

Vale D. Maria Vinhas do Sabor Reserva Branco 2023

Produtor Aveleda SA

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

Colheita 2023 | **Castas** *Field Blend* de vinhas velhas, Rabigato, Arinto e Códega

Graduação Alcoólica 13% vol. | **Açúcar Total** <2 g/l | **Acidez Total** 6,50 g/l | **pH** 2,90 a 3,93

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

Data de Engarrafamento Julho de 2023

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

Selecionámos vinhas nas cotas mais altas da região do Douro Superior, próximas de riachos. Composta por um field blend de vinhas velhas, com Rabigato e Arinto adicionados para garantir frescura, o **Vale D. Maria Vinha do Sabor Branco** revela uma elegância memorável. Proveniente de solos ricos e férteis, com boa exposição solar e protegidas do calor, as vinhas garantem produções controladas. Este vinho expressa amplamente a complexidade e frescura do Douro.

Vinificação e Envelhecimento

Após uma cuidada seleção no tapete de escolha, as uvas são desengaçadas e ligeiramente esmagadas. A prensagem é realizada de forma delicada, em prensa pneumática. O mosto é depois decantado em cubas de aço inoxidável durante 24 horas a 10°C. Segue-se a fermentação, a temperaturas controladas, nestas mesmas cubas e em barricas de carvalho francês, minuciosamente selecionadas para este vinho. O vinho estagia depois durante 8 meses nas barricas, com *bâtonnage* semanal.

Notas de Prova

Cor cristalina e de tonalidade cítrica.

Aroma elegante, combinando mineralidade distinta, notas cítricas vibrantes e nuances de fruta de caroço com um toque subtil de madeira.

Sabor estruturado e cremoso, com acidez fresca e equilibrada, revelando frutas maduras e uma mineralidade marcante. Final longo, refrescante e harmonioso, com grande persistência.

Distinções

Colheita 2022

- 92 Pontos | JAMES SUCKLING

- Medalha de Ouro | VINHOS DE PORTUGAL 2024

Colheita 2021

- 92 Pontos | JAMES SUCKLING

- 90 Pontos | ROBERT PARKER

Harmonizações

O **Vale D. Maria Vinhas do Sabor Reserva Branco 2023** combina perfeitamente com pratos que valorizam a sua frescura, estrutura e elegância. Peixes grelhados ou assados, mariscos frescos e pratos de sabores delicados, como risoto de limão. Também harmoniza bem com carnes brancas, e queijos de pasta mole. Além disso, é uma excelente escolha para acompanhar pratos tradicionais portugueses, como bacalhau à lagareiro.

Recomendações

. Servir a uma temperatura entre os 7°C e 10°C

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

. Consumir até 5 a 10 anos após engarrafamento



Seja responsável. Beba com moderação.

**Ingredientes
& Informação
Nutricional:**



Modelo garrafa Bordalesa
Capacidade 750 ml
Vedante Rolha
Caixa cartão 6x750 ml

Aveleda
Onde os sentidos se cultivam

Aveleda SA
Rua da Aveleda, 2
4560-570 Penafiel | Portugal
E info@aveleda.pt
W www.company.aveleda.com

efr
PORVID



Certified
B
Corporation

**wines of
portugal**

www.quintavaledonamaria.com
[f /quintavaledonamaria](https://www.facebook.com/quintavaledonamaria)
[@quintavaledonamaria](https://www.instagram.com/quintavaledonamaria)

V02.2025