QUINTA
VALE D. MARIA

Vale D. Maria Vinhas do Sabor Reserva Tinto 2022

Produtor Aveleda SA

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

Colheita 2022 | **Castas** 70% Touriga Nacional e 30% Touriga Franca

Graduação Alcoólica 13,5% Vol. | **Açúcar Total** <2 g/l | **Acidez Total** 5,70 g/l | **pH** 3,93

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

Data de Engarrafamento Julho de 2023

Vindima 2022

Em 2022, os impactos negativos da seca e das altas temperaturas, foram muito evidentes, e o resultado foi uma acentuada perda de rendimento nas vinhas. No entanto, o tamanho reduzido dos bagos levou a uma maior concentração, aumentando a qualidade potencial dos mostos, para o que também contribuiu a chuva de Setembro, que ajudou a re-hidratar as plantas e a optimizar o processo de maturação. A vindima das uvas tintas do Douro iniciou-se a partir do dia 20 de agosto. A qualidade dos vinhos é excelente, apesar do volume ser menor. Estamos, mesmo, perante um ano de qualidade fantástica, já que a reduzida produção promoveu uma maior concentração.

Origem das uvas

Das encostas da Quinta Vale do Sabor, onde a sinuosidade do rio que lhe dá nome torna o vale muito estreito, chega um tinto composto por Touriga Franca e Touriga Nacional. Proveniente das vinhas mais velhas da propriedade, com uma idade média entre 30 e 40 anos, plantadas em patamares e vinhas ao alto, com exposição solar nascente e norte. Com os melhores clones de Touriga Nacional e Touriga Franca, de baixas produções, o **Vale D. Maria Vinhas do Sabor Tinto** expressa a complexidade e a vivacidade típicas do Douro.

Vinificação e Envelhecimento

Todas as uvas são colhidas à mão, cuidadosamente selecionadas no tapete de escolha e desengaçadas antes de entrarem nos lagares de granito na Quinta Vale do Sabor. Posteriormente, as uvas são pisadas a pé e fermentam durante 7 a 10 dias a temperaturas controladas, variando de 22°C a 27°C, em cubas de aço inoxidável com remontagens manuais. Os vinhos são tirados a limpo e transferidos para barricas de segundo e terceiro uso de carvalho francês de 225 litros, onde ocorre a fermentação malolática. O envelhecimento acontece ao longo de 18 meses nas mesmas barricas. A seleção final das barricas e a composição do lote são realizadas cerca de um mês antes do engarrafamento.

Notas de Prova

Cor Rubi intensa.

Aroma Marcantes de violeta e casca de laranja, juntamente com notas de fruta preta e especiarias. O estágio em barrica adiciona uma camada extra de complexidade.

Sabor Harmonioso, com uma textura aveludada e uma ótima densidade. Os taninos são elegantes e bem integrados, proporcionando uma complexidade sofisticada e um final longo e cremoso.

Seja responsável. Beba com moderação.

Distinções

Colheita 2021

- 92 Pontos | JAMES SUCKLING
- Medalha de Prata | VINI PORTUGAL 2024

Colheita 2020

- 91 Pontos | WINE ENHUSIAST
- 90 Pontos & Top 100 Vinhos de 2024 | WINE SPECTATOR

Harmonizações

O **Vale D. Maria Vinhas do Sabor Reserva Tinto 2022** combina perfeitamente com pratos que realçam a sua densidade e complexidade aromática. Carnes vermelhas grelhadas ou assadas, pratos ricos em especiarias, como ossobuco ou ragu de carne, e queijos curados de pasta dura. Além disso, harmoniza bem com pratos tradicionais portugueses, como cabrito assado ou cozido à portuguesa.

Recomendações

. Servir a uma temperatura entre os 16°C e 18°C
. Armazenar na horizontal, em local fresco e ao abrigo da luz
. Consumir até 5 a 10 anos após engarrafamento

Ingredientes & Informação Nutricional:

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

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

efr PORVID
V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN
SUSTAINABLE WINEGROWING PORTUGAL CERTIFIED
Certified B Corporation
wines of portugal

www.quintavaledonamaria.com
/quintavaledonamaria
/quintavaledonamaria

VIII.2025