QUINTA
VALE D. MARIA

Vale D. Maria Vinhas do Sabor Reserva Tinto 2023

Produtor Aveleda SA

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

Colheita 2023 | **Castas** 70% Touriga Nacional e 30% Touriga Franca

Graduação Alcoólica 14% Vol. | **Açúcar Total** <2 g/l | **Acidez Total** 5,0 g/l | **pH** 3,70

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

Data de Engarrafamento 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.

Seja responsável. Beba com moderação.

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 Notas finas de violeta, fruta preta madura e especiarias, envolvidas por uma subtil elegância conferida pelo estágio em barrica.

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.

Distinções

Colheita 2022

- 92 Pontos | JAMES SUCKLING

Colheita 2021

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

Harmonizações

O **Vale D. Maria Vinhas do Sabor Reserva Tinto 2023** 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

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

Ingredientes & Informação Nutricional:

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

www.quintavaledonamaria.com
/quintavaledonamaria
/quintavaledonamaria

VI.2025