



QUINTA VALE D. MARIA

Vale D. Maria Douro Superior Branco 2024

Produtor Aveleda SA

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

Colheita 2024 | **Castas** Viosinho, Rabigato, Arinto, Gouveio e Códega

Graduação Alcoólica 12,5% Vol. | **Açúcar Total** <2 g/L | **Acidez Total** 6,0 g/L | **pH** 2,90 a 3,50

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

Data de Engarraamento Abril 2025

Vindima 2024

No Douro, o inverno apresentou temperaturas amenas e precipitação suficiente para repor reservas hídricas. O ciclo vegetativo decorreu sem stress hídrico significativo devido a condições frescas e chuvas regulares até abril, enquanto o verão, seco mas sem temperaturas excessivas (com exceção de dois dias a 42°C), favoreceu uma maturação equilibrada. A vindima decorreu de 22 de agosto a 11 de outubro, destacando-se pela frescura e por uma duração excepcionalmente longa, algo inédito na última década, enquanto a chuva de setembro atrasou a colheita de algumas castas tardias. Os vinhos de 2024 destacam-se pela frescura, taninos aveludados, volume superior ao ano anterior e um perfil aromático e elegante, mantendo a personalidade única de cada.

Origem das uvas

Proveniente das zonas mais altas do Douro e elaborado a partir das castas Viosinho, Rabigato, Arinto e Gouveio, o **Vale D. Maria Douro Superior Branco** expressa a mineralidade, o equilíbrio e a frescura distintiva desta região. Resulta da harmonia entre viticultura e natureza, num compromisso com a preservação do ecossistema local.

Vinificação e Envelhecimento

Após a vindima manual na Quinta Vale do Sabor, as uvas são desengaçadas. Após a fermentação, 35% do lote estagia em cubas de inox. Os restantes 65% fazem o último terço da fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês usadas de 500 litros. Prossegue-se para um estágio nestas mesmas barricas de carvalho francês com *bâttonnage* semanal por 6 meses.

Notas de Prova

Cor Cítrica e brilhante.

Aroma Revela uma intensidade aromática com notas cítricas complementadas por nuances tropicais e um subtil toque mineral.

Sabor Textura suave e cremosa. O estagio em barrica sobre as borras finas confere mais complexidade ao vinho. A sua acidez define um vinho refrescante e longo.

Distinções

Colheita 2022

- 91 Pontos | JAMES SUCKLING

Colheita 2021

- 91 Pontos | JAMES SUCKLING

- *Best Buy* | WINE ENTHUSIAST

Harmonizações

O **Vale D. Maria Douro Superior Branco 2024** combina perfeitamente com pratos que destacam a sua frescura, textura cremosa e carácter aromático. Peixes grelhados ou assados, mariscos ao vapor, risotos de frutos do mar, carnes brancas e entradas leves, como ostras frescas ou saladas de camarão. Também acompanha bem pratos tradicionais portugueses, como bacalhau à Brás ou arroz de tamboril.

Recomendações

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



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



www.quintavaledonamaria.com
f/quintavaledonamaria
@quintavaledonamaria