



QUINTA VALE D. MARIA

Vale D. Maria Douro Superior Branco 2025

Produtor Aveleda SA

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

Colheita 2025 | **Castas** Viosinho, Rabigato, Arinto, Gouveio e Códega

Graduação Alcoólica 13% 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 2026

Vindima 2025

Apesar de um início de ano difícil no Douro, marcado pela falta de chuva e altas temperaturas no verão, que fazia prever desequilíbrios e quebra acentuada de produção, o mês de setembro fresco e húmido permitiu uma maturação lenta e muito positiva das uvas. Isso resultou em mostos concentrados, frescos e aromaticamente intensos. A quebra de produção foi ligeira e pouco significativa. A vindima de 2025 foi prolongada e conduzida de forma seletiva, com colheitas bem ajustadas a cada parcela, originando vinhos de elevada qualidade, elegantes, equilibrados, com boa concentração de cor, frescura e grande potencial memorável.

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, 70% do lote estagia em cubas de inox. Os restantes 30% fazem o último terço da fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês usadas de 500 litros. Prossegue-se 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 confere frescura e persistência, dando a este vinho um final harmonioso.

Distinções

Colheita 2024

- 90 Pontos | JAMES SUCKLING

Colheita 2022

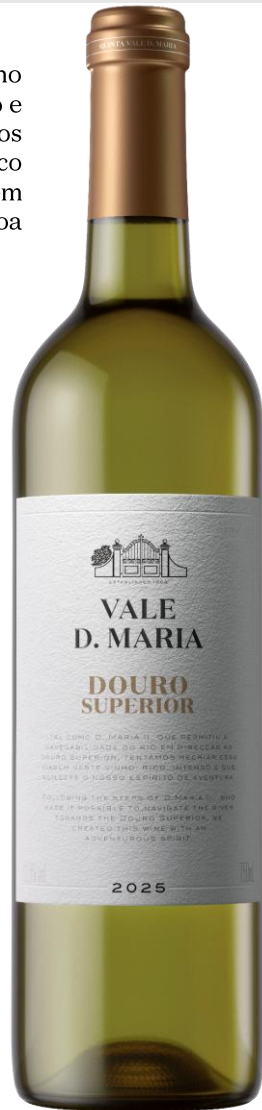
- 91 Pontos | JAMES SUCKLING

Harmonizações

O **Vale D. Maria Douro Superior Branco 2025** 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](https://www.facebook.com/quintavaledonamaria)
[@quintavaledonamaria](https://www.instagram.com/quintavaledonamaria)