



# QUINTA VALE D. MARIA

## Quinta Vale D. Maria - Maria Helena van Zeller Guedes

**Produtor** Aveleda SA

**Região** Douro | **Denominação de Origem** Douro DOC

**País de Origem** Portugal

**Ano de Colheita** 2014

**Castas** Field Blend de vinhas velhas

**Solo** Xisto

**Graduação Alcoólica** 13% Vol.

**Açúcares Residual** <2 g/l

**Acidez Total** 5.0 g/L (± 0.5) | **pH** 3.4 a 3.8

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

**Data de Engarrafamento** Julho 2016 | **Quantidade produzida:** 1.068 garrafas

### Vindima 2014

O ano de 2014 foi um capítulo marcado por precipitações abundantes, especialmente nos meses de Janeiro, Fevereiro, Julho e Setembro. O verão trouxe consigo trovoadas em Junho e Julho, enquanto Agosto se apresentou com uma frescura inesperada. A primavera e o verão exigiram um zelo redobrado para proteger as vinhas de mildio, oídio e podridão, resultando em uvas com um estado sanitário exemplar. Embora o início da vindima promettesse uma antecipação, a chuva revelou-se uma aliada inesperada, adiando a colheita e suavizando o teor alcoólico das uvas. Apesar do aumento na produção, a qualidade permaneceu inabalável, a refletir a excelência dos grandes anos do Douro.

### Origem das uvas

Este vinho origina-se de várias parcelas de vinhas velhas da Quinta Vale D. Maria. As uvas provenientes destas parcelas beneficiam de exposições solares variadas, o que contribui para uma complexidade e riqueza únicas, garantindo uma verdadeira expressão do terroir. A harmonia entre as variedades de castas e as suas diversas exposições solares resulta num vinho com camadas complexas de sabor e um equilíbrio excepcional.

### Vinificação e Envelhecimento

As uvas são selecionadas manualmente antes de entrarem na adega. São desengaçadas e pisadas a pé em lagares de granito. O vinho é então transferido para barricas novas de 225 litros de carvalho francês de diversas tanoarias, onde ocorre a fermentação malolática. Na sequência, o vinho estagia durante 24 meses nestas mesmas barricas e tem vindo a envelhecer na garrafa desde julho de 2016.

### Notas de Prova

**Cor** Rubi com reflexos granada.

**Aroma** Notas de fruta preta e ameixa seca bem presente com leves toques de chocolate e café.

**Sabor** Os aromas de nariz se confirmam em boca. Um vinho encorpado com uma textura sedosa, envolvente e bem equilibrada. Os taninos são firmes, bem integrados o que confere uma estrutura robusta e potente.

### Harmonizações

Ideal para ser acompanhado por pratos elegantes, mas pouco condimentados, como filé mingon com redução de vinho tinto ou Rattaouile. É um vinho que harmoniza perfeitamente também com queijos de pasta mole e carnes grelhadas ou assadas.

### Recomendações

- . Servir a uma temperatura entre os 16º e 18ºC
- . Armazenar na horizontal, em local fresco e ao abrigo da luz
- . Consumir até 10 a 20 anos após engarrafamento



Seja responsável. Beba com moderação.

### Modelo garrafa (Capacidade)

Borgonha (750ml)

**Vedante**

Rolha (0.75L)

**Caixa de madeira**

1x750ml