



QUINTA VALE D. MARIA

Quinta Vale D. Maria Vinha do Moinho 2012

Produtor Aveleda SA

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

Ano de Colheita 2012

Castas Blend de vinhas velhas com 41 castas tintas diferentes

Graduação Alcoólica 14.5% Vol.

Açúcares Residual <0,6 g/l

Acidez Total 5,0 g/L **pH** 3.65

Data de Engarrafamento Julho 2014

Quantidades 19.116 garrafas de 75cl, 1.017 de 1,5L, 103 de 3L, 35 garrafas de 5L, e 12 garrafas de 9L.

Vindima 2012

O Inverno do ano vitícola de 2012 (Dezembro a Fevereiro) foi o mais seco dos últimos 40 anos, o que se reflectiu imediatamente na água disponível no solo. Alguma precipitação em Abril e Maio atenuou a seca na Quinta Vale D. Maria. Os termómetros marcaram das médias mais baixas dos últimos anos, particularmente nas temperaturas mínimas durante o Inverno, e na temperatura média do Verão. Julho e Agosto foram relativamente frescos, com uma média de 23°C, inferior aos 25°C em Julho e 25,3°C em Agosto registados nos últimos 21 anos, o que teve um impacto positivo na vinha e na qualidade das uvas. Um Agosto fresco e um Setembro quente nas duas primeiras semanas e com dois dias de chuva para o final originaram variações importantes na evolução da maturação. A vindima começou na Quinta Vale D. Maria a 13 de Setembro e decorreu com uvas em excelentes condições sanitárias e com grande equilíbrio dos diferentes componentes, fazendo de 2012 uma grande vindima.

Origem das uvas

Um blend de 41 castas diferentes, onde se encontram, entre outras, o Rufete, a Tinta Amarela, a Tinta Francisca, o Sousão, a Touriga Franca, a Tinta Roriz e muitas outras típicas do Douro, procedentes das vinhas velhas da Quinta Vale D. Maria, com idades superiores a 60 anos, vinhas com exposição Sul, Sudeste, Sudoeste, Nascente e Poente. As uvas destes talhões apresentaram uma graduação média de 14° Baumé à entrada da adega.

Vinificação e Envelhecimento

Todas as nossas uvas são pisadas em lagares de 1 a 3 dias antes da fermentação, e vinificadas depois durante 7 a 10 dias a temperaturas de 22° a 27°, com pigeages manuais. Os vinhos são tirados a limpo para barricas novas de carvalho francês, de 225 ou 300 litros, provenientes de diversas tanorias (Seguin Moreau, François Frères, Taransaud, Louis Latour and Berthomieu), onde se processa a fermentação maloláctica. Todos os vinhos estagiam depois durante 21 meses em barricas de carvalho francês (75% de barricas novas e 25% de barricas de um ano), sendo os diferentes lotes obtidos de cada fermentação mantidos completamente separados até à composição do lote final, cerca de um mês antes do engarrafamento.

Notas de Prova

Cor / Violeta, vermelho escuro e púrpura.

Aroma / enorme concentração de aroma de frutos vermelhos maduros, cereja negra e ameixa, e um suave toque frutado.

Sabor / O envelhecimento em barricas de carvalho francês concentra os taninos bem amadurecidos originais, produzindo um vinho muito equilibrado, intenso e aveludado, terminando longo e frutado.

Harmonizações

Ideal quando acompanhado por carnes de caça, queijos curados, e pratos com molhos ricos e condimentados, realçando a sua estrutura intensa e aveludada.

Recomendações

- . Servir a uma temperatura entre os 16° e 18°C
- . Armazenar na horizontal, em local fresco e ao abrigo da luz
- . Consumir até 5 a 20 anos após engarrafamento



Modelo garrafa (Capacidade)
Borgonha (750ml)
Vedante
Rolha (0.75L)
Caixa de cartão
1x750ml

Seja responsável. Beba com moderação.