



QUINTA VALE D. MARIA

Vale D. Maria Douro Superior Branco 2022

Produtor Aveleda SA

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

Ano de Colheita 2022

Castas 45% Viosinho; 25% Rabigato; 20% Arinto; 10% Gouveio

Graduação Alcoólica 12,5% Vol.

Açúcar Residual <2 g/L

Acidez Total (em Ácido Tartárico) 6,0 g/L (± 0,5) | **pH** 3.5

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

Data de Engarrafamento Agosto 2023 | **Quantidades** 40.000 garrafas de 75cl

Vindima 2022

No Douro, os impactos da seca e das altas temperaturas foram muito evidentes e o resultado é uma redução na produção de uva nesta região, embora o tamanho do bago reduzido o tenha tornado mais concentrado, aumentando assim a qualidade potencial. Para isso também contribuiu a chuva de setembro (cerca de 30mm) que ajudou a reidratar as plantas e a otimizar o processo de maturação, num ano em que choveu cerca de 100mm na região. A vindima foi curta e muito desafiante. A qualidade dos vinhos é excelente, apesar do volume produzido ser menor, estamos perante um ano fantástico em termos de qualidade, pois a pouca produção fez com que os vinhos estivessem muito concentrados. Mesmo perante todas as dificuldades, acreditamos que é um ano promissor com vinhos bastante equilibrados e elegantes.

Origem das uvas

Aventuramo-nos nas regiões mais altas do Douro em busca das melhores uvas e castas que refletem a mineralidade e o equilíbrio dessa região e trazem uma frescura inigualável ao Vale D. Maria Douro Superior Branco.

Vinificação e Envelhecimento

As uvas são desengaçadas e o mosto extraído para fermentação, em um processo todo manual. Após a fermentação, 65% do lote estagia em cubas de inox e os restantes 35% fazem o último terço da fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês usadas de 500L. Prossegue-se um estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês com batônage semanal.

Notas de Prova

Cor / Cítrica límpida e brilhante.

Aroma / Revela uma intensidade aromática com notas de fruta de caroço e algumas notas herbáceas.

Sabor / Textura suave e cremosa. As notas de citrino combinam com a frescura que o vinho apresenta. Em boca é um vinho delicado, elegante e cremoso. A sua acidez define um final fresco e longo.

Prémios

JAMES SUCKLING

91 Pontos | 2022

WINE WNTHUSIAST

BEST BUY | 2021

JAMES SUCKLING

91 Pontos | 2021

Harmonizações

Ideal para ser acompanhado por pratos de carne brancas, frutos do mar, peixes grelhados e saladas.

Recomendações

- Servir a uma temperatura entre os 7º e 10ºC
- Armazenar na horizontal, em local fresco e ao abrigo da luz
- Consumir até 5 a 10 anos após engarrafamento



Seja responsável. Beba com moderação.

Modelo garrafa (Capacidade)
Bordalesa (750ml)
Vedante
Rolha (0.75L)
Caixa cartão
6x750ml | 12x750ml

Ingredientes & Informação Nutricional:

