



QUINTA VALE D. MARIA

Vale D. Maria Douro Superior Branco 2023

Produtor Aveleda SA

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

País de Origem Portugal

Ano de Colheita 2023

Castas 40% Viosinho; 20% Rabigato; 20% Arinto; 10% Gouveio; 10% Códega

Solo Xisto

Graduação Alcoólica 13% Vol.

Açúcar Residual <2 g/L

Acidez Total (em Ácido Tartárico) 6,0 g/L (± 0,5) | **pH** 2.9 a 3.5

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

Valérie Lavigne

Data de Engarrafamento Agosto 2024

Vindima 2023

No Douro, a colheita das uvas brancas teve início no dia 3 de agosto com Viosinho e Rabigato de cotas baixas. Por volta de meados de agosto foram vindimadas as restantes castas brancas, seguida pela vindima das uvas tintas do Douro Superior, aproximadamente a partir do dia 20 de agosto. O desenvolvimento das vinhas foi marcado por um verão com temperaturas muito quentes. No inverno, as condições mais frescas e a presença de chuvas contribuíram para vinhos com uma elegância característica. A graduação alcoólica dos vinhos foi alta, proporcionando um perfil aromático semelhante ao ano anterior, adequado ao estilo típico da região.

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

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 500L. Prossegue-se para um estágio nestas mesmas barricas de carvalho francês com batônage semanal por 6 meses.

Notas de Prova

Cor / Cítrica límpida e brilhante.

Aroma / Revela uma intensidade aromática com notas de fruta tropical complementadas por notas florais e um final mineral.

Sabor / Textura suave e cremosa. Apresenta sabores de fruta de caroço e o estagio em barrica sobre as borras finas confere mais complexidade ao vinho. A sua acidez define um vinho refrescante 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 10º C
- 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:



Aveleda
Onde os sabores se cultivam

Aveleda SA
Rua da Aveleda, 2 | 4560-570 Penafiel | Portugal
T +351 255 718 200 (chamada para rede fixa nacional)
E info@aveleda.pt W www.company.aveleda.com

efr PORVID wines of portugal

www.quintavaledonamaria.com

[f /quintavaledonamaria](https://www.facebook.com/quintavaledonamaria)

[@quintavaledonamaria](https://www.instagram.com/quintavaledonamaria)