



# QUINTA VALE D. MARIA

## Vale D. Maria Douro Superior Tinto 2021

**Produtor** Aveleda SA

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

**Ano de Colheita** 2021

**Castas** 40% Touriga Nacional/ 30% Touriga Franca/ 20% Tinta Roriz/ 10% Alicante Bouschet

**Graduação Alcoólica** 13,5% Vol.

**Açúcares Residual** <2 g/L

**Acidez Total** 5,2 g/L | **pH** 3.7

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

**Data de Engarrafamento** Julho 2023 | **Quantidades** 104 mil garrafas de 750ml

### Vindima 2021

No Douro, a imprevisibilidade climática tornou-se a norma. Após uma sequência de anos quentes e concentrados, 2021 trouxe frescura ao longo do ciclo vegetativo e mesmo durante a vindima. As chuvas de inverno satisfizeram as reservas até a fase do Pintor, mas em julho e agosto a ausência de água fez-se sentir. No entanto, as noites mais frias e a ausência de costumeiros picos de calor fizeram com que as maturações se desenrolassem de forma equilibrada. As inesperadas chuvas de setembro vieram colmatar as necessidades de água. Apesar de ameaçarem o estado sanitário das vinhas e a concentração dos bagos, um acompanhamento atento e a decisão certa do momento de vindima foram determinantes para a qualidade final dos vinhos.

### Origem das uvas

Localizada na sub-região do Douro Superior, a Quinta Vale do Sabor encontra-se num dos mais especiais vales da região. Esta Quinta distingue-se pela sinuosidade do rio Sabor, onde o vale é mais apertado. Neste local plantámos diversas castas, como Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz que trazem um carácter frutado inigualável ao Vale D. Maria Douro Superior Tinto.

### Vinificação e Envelhecimento

Após a vindima manual, na Quinta Vale do Sabor, as uvas são desengaçadas. Metade do lote é pisado em lagares de granito e, posteriormente, fermentado em cubas inox. O restante lote é totalmente fermentado em cubas de inox, durante 10 a 15 dias, em temperaturas controladas entre 22°C e 27°C. Após a fermentação alcoólica é feita a fermentação malolática e na sequência, 65% estagia em cubas de inox e o restante 35% em balseiros e barricas de carvalho francês, durante 12 meses.

### Notas de Prova

**Cor** / Rubi intensa.

**Aroma** / Frutos vermelhos característicos do Douro Superior, onde se destacam os aromas de framboesas e cerejas.

**Sabor** / Textura aveludada, taninos firmes e bem integrados que acrescentam complexidade, prolongando o final de boca.

### Prémios

**WINE ENTHUSIAST**  
BEST BUY | 2021

**JAMES SUCKLING**  
90 Pontos | 2020

**ANDREAS LARSSON**  
91 Pontos | 2019

### Harmonizações

Ideal quando acompanhado por rosbife com espargos, caril de gambas e prato de queijos.

### Recomendações

- Servir a uma temperatura entre os 14º e 16ºC
- Armazenar na horizontal, em local seco 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:**

