



VALE D. MARIA

Vale D. Maria Douro Superior Tinto 2022

Produtor Aveleda SA

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

País de Origem Portugal

Ano de Colheita 2022

Castas 43% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 15% Tinta Roriz, 3% Alicante Bouchet, 2% Baga, 2% Tinta Barroca

Solo Xisto

Graduação Alcoólica 13% Vol.

Açúcares Residual <2 g/L

Acidez Total 5,3 g/L (± 0,5) | **pH** 3.8

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

Data de Engarrafamento Agosto 2024

Vindima 2022

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

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.

Aroma / frutos vermelhos característicos do Douro Superior, onde se destacam os aromas de framboesas e cerejas. O blend das 6 castas tornam este vinho complexo e intenso.

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

Prémios

JAMES SUCKLING

90 Pontos | Colheita 2021

WINE ENTHUSIAST

BEST BUY | Colheita 2021

Harmonizações

Ideal para acompanhar com uma tábua de queijos, rosbife com espargos e caril de gambas.

Recomendações

- . Servir a uma temperatura entre os 16º e 18ºC
- . 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:

