



QUINTA VALE D. MARIA

Vale D. Maria Very Old Tawny Colheita Porto 1969

Produtor Aveleda SA

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

Ano de Colheita 1969

Graduação Alcoólica 20% Vol.

Açúcares Residual 125 g/l

Acidez Total 5.0 g/L | **pH** 3.74

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

Data de Engarrafamento Outubro 2019

Vale D. Maria tem vindo a criar vinhos únicos, desde a sua primeira garrafa em 1996. A nossa visão do Douro é que cada canto desta região tem um carácter único, devido às variações climáticas, paisagísticas e vnicas. Este projeto nasceu nas mãos de Cristiano van Zeller, que, graças a um extenso conhecimento adquirido ao longo de várias gerações acrescido de vários anos de experiência própria, reconheceu de imediato o potencial do terroir de Quinta Vale D. Maria, para a produção de vinhos tintos e do Porto. Sempre consideramos cada engarrafamento dos nossos vinhos do Porto como algo especial. Na continuação desta filosofia, decidimos produzir exclusivamente Old Tawny Colheita Ports. Procurámos em adegas antigas do Douro, os últimos barris de Very Old Colheitas. Assim, ao longo dos anos fomos adquirindo os últimos barris de anos selecionados que foram cuidadosamente guardados, constituindo a nossa coleção mais valiosa. Chegou a hora de revelar esta coleção especial, começando com o lançamento do Vale D. Maria Old Tawny Colheita Porto 1969.

Vinificação e Envelhecimento

Estes vinhos do Porto excepcionais envelhecem em barricas de vinho do Porto até à data de engarrafamento, com uma idade mínima de 50 anos. Os barris são conservados em condições ideais para um envelhecimento prolongado, as temperaturas são mantidas frescas e a luminosidade da adega baixa. Os vinhos amadureceram lentamente, desenvolvendo aromas elegantes, concentrados e delicados, tornando-se intensamente ricos e frescos, com uma grande persistência e criando uma experiência inesquecível, pela qual vale a pena esperar.

Notas de Prova

Ao longo dos anos, este vinho foi concentrando nuances de mogno e âmbar, com reflexos amarelos. Opulento no nariz, com um núcleo de mel e manteiga de caramelo, fragrâncias de pêssegos secos e ameixas, tal como uma áurea de menta e eucalipto. Este vinho é doce e melado, apresentando diversas frutas num conjunto bem equilibrado. O vinho é claro e prolonga-se no palato, marcando o fim de um início muito agradável.

Prémios **Robert Parker**
95 pontos

A melhor forma de apreciar um vinho tão distinto e excepcional é com tempo e a solo, tirando pleno partido dos seus aromas delicados e da viagem no tempo que nos oferece.

Recomendações

- . Servir a uma temperatura entre os 10º e 14ºC
- . Armazenar na vertical, em local fresco e ao abrigo da luz
- . Consumir até 5 a 10 anos após engarrafamento



Modelo garrafa (Capacidade)
HG EGG (750ml)
Vedante
Rolha (0.75L)
Caixa de madeira
1x750ml

Seja responsável. Beba com moderação.