



# QUINTA VALE D. MARIA

## Vale D. Maria Vinhas do Sabor Tinto 2020

**Produtor** Aveleda SA

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

**Ano de colheita** 2020

**Castas** Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alicante Bouschet e Baga

**Graduação Alcoólica** 14% Vol.

**Açúcares Totais** <2 g/l

**Acidez Total** 5.1 g/l | **pH** 3.80

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

**Data de Engarrafamento** Julho 2022 | **Quantidades** 16.998 garrafas de 750ml

### Colheita 2020

O Inverno 2019/2020 foi bastante positivo na Região Demarcada do Douro, no sentido em que os níveis de água foram repostos no solo. No entanto, o mês de fevereiro foi mais quente que o normal, o que ocasionou a brotação precoce e obrigou a alguns ajustes no início do ciclo. A primavera amena permitiu um excelente desenvolvimento das vinhas. Em julho, as condições mudaram e vivemos um dos meses mais quentes registrados neste mês. Foi um desafio para as vinhas, nomeadamente para castas como a Tinta Barroca, devido às altas temperaturas e possibilidades de queimadas. Em meados de agosto, as temperaturas baixaram e houve alguma precipitação, o que permitiu um bom final de maturação. A vindima iniciou-se no Douro Superior, a 12 de agosto, com as castas brancas. No Cima Corgo, a vindima iniciou-se com as castas brancas, a 31 de agosto.

### 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, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alicante Bouschet e Baga. Com idades entre 10 e 35 anos, as vinhas produzem vinhos de grande concentração.

### Vinificação e Envelhecimento

Todas as uvas são apanhadas à mão, cuidadosamente selecionadas no tapete de escolha e desengaçadas antes de entrarem nos lagares de granito, na Quinta Vale do Sabor. Todas as uvas são pisadas em lagares e fermentam depois durante 7 a 10 dias a temperaturas controladas de 22°C a 27°C em cubas de aço inoxidável com remontagens manuais. Os vinhos são tirados a limpo para barricas de segundo e terceiro uso de carvalho francês de 225L onde se processa a fermentação malolática. Estagia 21 meses nas mesmas barricas. A seleção final de barricas e a composição do lote processa-se cerca de um mês antes do engarrafamento.

### Notas de Prova

**Cor** / Rubi profunda.

**Aroma** / Destaca-se a intensidade da fruta preta, acompanhada por subtis notas florais e toques fumados conferidos pelo estágio em barrica.

**Sabor** / Textura sedosa e uma densidade notável. Os taninos, aveludados e elegantes, conferem complexidade a este vinho, culminando num final longo e cremoso.

### Prémios

**Wine Enthusiast**  
91 Pontos | 2020

**International Wine & Spirit Competition**  
95 pontos | 2020

**James Suckling**  
91 Pontos | 2019

### Harmonizações

Ideal quando acompanhado por tábua de queijos, bacalhau assado ou pratos de carne vermelha ou caça.

### Recomendações

- . Servir a uma temperatura entre os 16º e 18º C
- . Armazenar na horizontal, em local fresco e ao abrigo da luz
- . Consumir entre 5 a 10 anos após o engarrafamento



Seja responsável. Beba com moderação.

**Modelo de garrafa (Capacidade)**

Bordalesa 750 ml

**Vedante**

Rolha

**Caixa de cartão**

6X750ml