



**VALE
D. MARIA**

Vale D. Maria Vinhas do Sabor Tinto 2021

Produtor Aveleda SA

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

Solo Xisto

Castas 40% Touriga Franca / 35% Touriga Nacional / 10% Tinta Roriz / 10% Alicante Bouschet / 5% Baga

Data de Engarrafamento Julho de 2023

Graduação Alcoólica 14% Vol. | **pH** 3.75

Açúcares Totais <2 g/l | **Acidez Total** 5.2 g/l

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

Colheita 2021

Após uma sequência de anos quentes e concentrados, o ano de 2021 trouxe frescura ao longo do ciclo vegetativo e mesmo durante a vindima. A disponibilidade hídrica do solo duriense teve um impacto muito forte nas videiras e nos mostos. As chuvas de inverno satisfizeram as reservas até à fase de pintor, mas em julho e agosto a ausência de água fez-se sentir. No entanto, as noites mais frias e a falta dos costumeiros picos de calor permitiram 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 vales mais especiais da região. Destaca-se pela sinuosidade do rio Sabor, onde o vale é mais apertado. Neste local, foram plantadas diversas castas, com idades entre 10 e 35 anos, as vinhas produzem vinhos de grande concentração.

Vinificação e Envelhecimento

Todas as uvas são colhidas à mão, cuidadosamente selecionadas no tapete de escolha e desengaçadas antes de entrarem nos lagares de granito na Quinta Vale do Sabor. Posteriormente, as uvas são pisadas a pé e fermentam durante 7 a 10 dias a temperaturas controladas, variando de 22°C a 27°C, em cubas de aço inoxidável com remontagens manuais. Os vinhos são tirados a limpo e transferidos para barricas de segundo e terceiro uso de carvalho francês de 225L, onde ocorre a fermentação malolática. O envelhecimento acontece ao longo de 21 meses nas mesmas barricas. A seleção final das barricas e a composição do lote são realizadas cerca de um mês antes do engarrafamento.

Notas de Prova

Cor O Vale D. Maria Vinhas do Sabor tinto 2021 revela uma cor rubi profunda.

Aroma No aroma, destaca-se a intensidade da fruta preta, acompanhada por subtis notas florais e toques fumados conferidos pelo estágio em barrica.

Sabor Na boca, revela-se harmonioso, com uma textura sedosa e uma densidade notável. Os taninos, aveludados e elegantes, conferem complexidade a este vinho, culminando num final longo e cremoso. A complexidade e vivacidade do Douro expressadas num vinho tinto único.

Prémios

Vinhas do Sabor Tinto 2020

- 91 Pontos | Wine Enthusiast

- 95 Pontos | IWSC

- Escolha da Imprensa | Revista Grandes Escolhas

Vinhas do Sabor Tinto 2019

- 91 Pontos | Tasted (Andreas Larsson)

- 91 Pontos | James Suckling

- 91 Pontos | Wine Enthusiast



Seja responsável. Beba com moderação.

Harmonizações

Um vinho ideal para acompanhar carnes grelhadas, onde a intensidade da fruta preta complementa os sabores da carne, enquanto a acidez equilibrada corta a gordura. Também combina bem com queijos maduros, onde a densidade e complexidade do vinho harmonizam com os sabores intensos e salgados dos queijos. Além disso, é uma excelente escolha para acompanhar Bacalhau à Brás, com as frutas escuras e notas fumadas do vinho realçando os sabores salgados e suaves do bacalhau.

Recomendações

- . Consumir entre 5 a 10 anos após o engarrafamento.
- . A garrafa deve ser guardada num local fresco e ao abrigo da luz.
- . Temperatura de serviço 16-18°C.

Capacidade da Garrafa 750 ml

Modelo garrafa Bordalesa

Vedante Rolha

Caixa de cartão 6X750ml

Mais info:



Aveleda
1868 2023
Onde os sentidos se cultam

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)