

# Vale D. Maria Douro Superior Rosé 2024

**Produtor** Aveleda SA

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

**Colheita** 2024 | **Castas** 35% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 20% Tinta Barroca e 15% Rufete

**Gradação Alcoólica** 12,5% Vol. | **Açúcar Total** <2 g/L | **Acidez Total** 6,0 g/L | **pH** 2,90 a 3,50

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

**Data de Engarrafamento** Março 2025

## Vindima 2024

No Douro, o inverno apresentou temperaturas amenas e precipitação suficiente para repor reservas hídricas. O ciclo vegetativo decorreu sem stress hídrico significativo devido a condições frescas e chuvas regulares até abril, enquanto o verão, seco mas sem temperaturas excessivas (com exceção de dois dias a 42°C), favoreceu uma maturação equilibrada. A vindima decorreu de 22 de agosto a 11 de outubro, destacando-se pela frescura e por uma duração excepcionalmente longa, algo inédito na última década, enquanto a chuva de setembro atrasou a colheita de algumas castas tardias. Os vinhos de 2024 destacam-se pela frescura, taninos aveludados, volume superior ao ano anterior e um perfil aromático e elegante, mantendo a personalidade única de cada.

## 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. As uvas selecionadas das áreas mais frescas da propriedade conferem equilíbrio e frescura ao **Vale D. Maria Douro Superior Rosé**. A Touriga Nacional aporta intensidade aromática, com notas florais e frutos vermelhos, enquanto a Tinta Roriz acrescenta mineralidade, corpo e fruta madura. A Tinta Barroca contribui com suavidade e um toque de sucrosidade, enquanto a Rufete confere aromas delicados de frutos silvestres, harmonizando o *blend*. O resultado é um rosé de carácter frutado e frescura inigualáveis, que traduz a essência única do Douro Superior.

## Vinificação e Envelhecimento

Após a vindima manual na Quinta Vale do Sabor, as uvas são desengaçadas e prensadas a baixa pressão. A fermentação decorre em cubas de inox durante cerca de 10 dias, a temperaturas controladas entre 22°C e 27°C. Após a fermentação alcoólica, realiza-se a fermentação malolática, seguida de um estágio do vinho em cubas de inox com *bâtonnage* semanal durante 6 meses

## Notas de Prova

**Cor** rosapálido.

**Aroma** delicado, com frutos vermelhos silvestres e notas florais.

**Sabor** equilibrado e refrescante, complementando os aromas com leve mineralidade e uma acidez que confere um final longo, persistente e harmonioso.

## Harmonizações

O **Vale D. Maria Douro Superior Rosé 2024** combina perfeitamente com pratos que realçam a sua frescura e elegância. Saladas leves, mariscos frescos, sushi, ceviche, peixes grelhados e carnes brancas, além de pratos tradicionais portugueses como caldeirada de peixe ou arroz de marisco.

## Recomendações

- . Servir a uma temperatura entre os 7°C e 10°C
- . Armazenar na horizontal, em local seco e ao abrigo da luz
- . Consumir até 1 a 5 anos após engarrafamento



Seja responsável. Beba com moderação.

**Ingredientes & Informação Nutricional:**



**Modelo garrafa** Borgonha Cónica  
**Capacidade** 750ml  
**Vedante** Rolha  
**Caixa cartão** 6x750ml

**Aveleda**  
Onde os sabores se cultuam

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

**Empresa**  
**B**  
Certificada

www.quintavaledonamaria.com  
f /quintavaledonamaria  
@quintavaledonamaria

Janeiro/2025