



# QUINTA VALE D. MARIA

## Vale D. Maria Douro Superior Rosé 2025

**Produtor** Aveleda SA

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

**Colheita** 2025 | **Castas** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Rufete

**Gradação Alcoólica** 13% 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** Maio 2026

### Vindima 2025

Apesar de um início de ano difícil no Douro, marcado pela falta de chuva e altas temperaturas no verão, que fazia prever desequilíbrios e quebra acentuada de produção, o mês de setembro fresco e húmido permitiu uma maturação lenta e muito positiva das uvas. Isso resultou em mostos concentrados, frescos e aromaticamente intensos. A quebra de produção foi ligeira e pouco significativa. A vindima de 2025 foi prolongada e conduzida de forma seletiva, com colheitas bem ajustadas a cada parcela, originando vinhos de elevada qualidade, elegantes, equilibrados, com boa concentração de cor, frescura e grande potencial memorável.

### 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 e nas cotas mais baixas 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 caráter 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 e expressivo, com notas de frutos vermelhos frescos, subtis nuances florais e um toque cítrico.

**Sabor** fresco e muito equilibrado, com uma acidez vibrante que lhe confere tensão e persistência. O toque mineral acrescenta profundidade e elegância, enquanto os sabores a fruta fresca se prolongam num final harmonioso, longo e fresco.

### Distinções

**Colheita 2024**

- 90 Pontos | JAMES SUCKLING

### Harmonizações

O **Vale D. Maria Douro Superior Rosé 2025** 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 5 a 10 anos após engarrafamento



Seja responsável. Beba com moderação.

**Ingredientes  
& Informação  
Nutricional:**



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