

Vale D. Maria Very Old Tawny Porto Colheita 1935

Produtor Aveleda SA

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

Ano de Colheita 1935

Gradação Alcoólica 19.5% Vol. | **Açúcar Total** 122 g/l | **Acidez Total** 5,94 g/L | **pH** 3,8

Equipa de Enologia Diogo Campilho e Rui Viana

Data de Engarrafamento Fevereiro 2026 | **Quantidade Produzida** 334 garrafas

Coleção Very Old

Desde a primeira garrafa produzida em 1996, a Quinta Vale D. Maria tem procurado criar vinhos únicos, refletindo a diversidade e o carácter singular do Douro. Acreditamos que cada parcela da região possui identidade própria, marcada pelas suas condições climáticas, paisagem e património vitícola. Sempre considerámos cada engarrafamento de Vinho do Porto como algo especial. Na continuidade desta filosofia, iniciámos a procura de Colheitas de anos específicos, selecionadas pela sua raridade, autenticidade e valor histórico. Com esse objetivo, percorremos antigas adegas do Douro em busca de cascos de Colheitas muito antigas, preservadas ao longo de décadas. Ao longo do tempo, fomos adquirindo barris de anos selecionados, cuidadosamente mantidos, que hoje constituem a coleção mais valiosa da Vale D. Maria. Esta coleção começou a ser revelada com o Vale D. Maria Old Tawny Colheita Porto 1969 e o Vale D. Maria Old White Porto Colheita 1940. Dando continuidade a este trabalho, apresentamos agora um vinho excecionalmente raro, o Vale D. Maria Old Tawny Porto Colheita 1935.

Envelhecido por mais de 90 anos

Estes vinhos do Porto excecionais 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 e com uma grande persistência. A elegância de uma criação do tempo, pronta para ser partilhada.

Notas de Prova

Ao longo de nove décadas de envelhecimento em casco, este vinho desenvolveu uma cor âmbar profunda, com laivos esverdeados, sinal da sua idade e prolongada oxidação. No nariz, revela uma impressionante complexidade e profundidade aromática: camadas sucessivas de frutos secos, amêndoas torradas, caramelo salgado, figo seco e especiarias doces. Na boca, impressiona pela frescura e pela doçura elegante, que lhe conferem um perfil equilibrado e cheio de energia, apesar da idade. Textura sedosa, estrutura refinada e uma concentração excecional culminam num final longo e persistente, marcado por notas de casca de laranja cristalizada e um subtil toque iodado, quase salino, que lhe acrescenta ainda mais profundidade. Este é um vinho raro e extraordinário, que transporta memórias de quase um século.



Seja responsável. Beba com moderação.

Harmonizações

A melhor forma de apreciar um vinho tão distinto e excecional 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 horizontal, em local fresco e ao abrigo da luz
- Consumir até 5 a 10 anos após engarrafamento

Modelo garrafa HG EGG
Capacidade 750ml
Vedante Bar Top
Caixa de madeira unitária
1x750ml

