



QUINTA VALE D. MARIA

Vale D. Maria Tawny Porto 10 Anos

Produtor Aveleda SA

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

Castas blend de castas tradicionais do Douro

Graduação Alcoólica 20% Vol. | **Açúcar Total** 105 g/l | **Acidez Total** 4,00 g/L | **pH** 3,50

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

Data de Engarrafamento Junho 2025 | **Quantidade produzida** 2.693 garrafas de 750ml

Origem das uvas

As uvas que dão origem a este Vinho do Porto provêm das nossas quintas no Vale do Sabor e em Vale D. Maria. Entre vinhas velhas e vinhas mais jovens, preserva-se o carácter das castas tradicionais do Douro. A diversidade de altitudes, exposições e idades permite compor um lote equilibrado, onde se revela a complexidade que o tempo traz sem perder a frescura da origem.

Vinificação e Envelhecimento

As uvas foram cuidadosamente pisadas a pé em tradicionais lagares de granito, antes do início da fermentação. A fortificação ocorre num único momento, com a adição de aguardente vínica no ponto ideal de fermentação do mosto. Segue-se nova pisa a pé, assegurando uma homogeneização perfeita do vinho e a interrupção completa da fermentação. O vinho é então transferido para cascos, tonéis e balseiros de carvalho e castanheiro, onde estagia longamente, com uma média de 10 anos. O lote final resulta da combinação criteriosa de vários vinhos envelhecidos, com o objetivo de preservar o nosso estilo consistente, distinto e complexo.

Notas de Prova

Cor Uma tonalidade âmbar aberta, brilhante e delicadamente dourada.

Aroma Revela grande complexidade aromática, com notas de fruta seca, compota de citrinos e subtis de especiarias, numa envolvente harmoniosa e elegante.

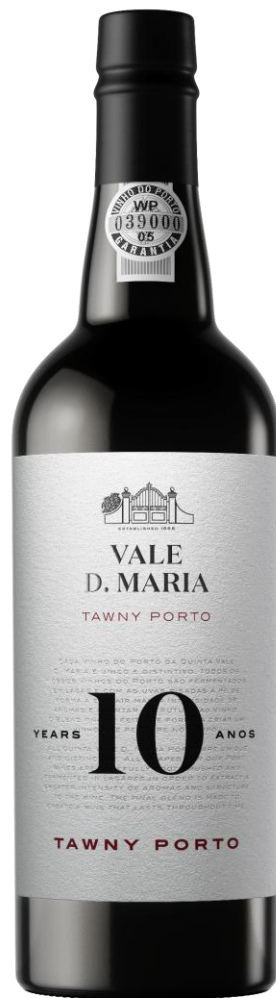
Sabor Destaca-se pela textura sedosa e envolvente. A acidez equilibrada confere frescura e contrabalança a doçura natural. O final é longo e persistente, com nuances de fruta cristalizada e especiarias doces.

Harmonizações

O **Vale D. Maria Tawny Porto 10 anos** acompanha sobremesas com frutos secos, como tarte de amêndoa ou *crème brûlée*, e queijos curados de pasta dura, como o queijo da Serra ou Manchego. Servido ligeiramente fresco, revela toda a sua elegância e frescura. Combina também com pudim Abade de Priscos, numa harmonia entre textura, doçura e especiarias.

Recomendações

- . Servir a uma temperatura entre os 16º e 18ºC
- . Armazenar na horizontal, em local fresco e ao abrigo da luz
- . Consumir até 5 a 50 anos após engarrafamento



Seja responsável. Beba com moderação.

Modelo garrafa Tradicional 480
Capacidade 750 ml
Vedante Bar Top
Caixa de madeira 6x750 ml