

# QUINTA VALE D. MARIA

## DOURO DOC RED 2015

### TECHNICAL SHEET FICHA TÉCNICA



#### Conditions:

2015 was characterized by being an atypical year, with a cold and dry winter and Spring and Summer that were unusually hot and dry. Particularly relevant was the lack of rain throughout the greatest part of the vegetative cycle, at high temperatures between June and July. The climate provoked an anticipated vegetative cycle, around 1 to 2 weeks earlier than average. Oidium and Mildium did not have any impact on the quality and quantity produced. In comparison to the last decade, 2015 was the healthiest of all years. In the older vineyards we did not have hydric stress due to the capacity of older vines to find water. In the new vines, water was scarce, but there was no significant fall in production. Ripening and maturation was earlier this year. Harvest began on the 26<sup>th</sup> of August with our white grapes. Picking happened in the most perfect weather and grape conditions.

**Grape Origins:** Grapes used for Quinta Vale D. Maria Douro Reds come from all the oldest plots of the Quinta and that are the original 10 hectares of the Quinta. They average 60 years of age and are planted with 41 different grape varieties, among them Tinta Amarela, Rufete, Tinta Roriz, Tinta Francisca, Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousão, and many others. The vineyards face mainly South, however there are plots that also face South East, South West, East and West. We have divided the Quinta into separate parcels or vineyards and given them different names. All vines are treated with sustainable agriculture practices, using horsetail, organic compounds, seaweeds and nettles to prevent fungal diseases and nurture the soil sustainably producing healthier plants.

**Vinification and ageing:** We have divided the field in different parcels (or plots) and will pick all grapes by hand. Grapes are then selected before entering the winery. They are de-stemmed and foot trodden in granite lagars for 1 to 3 days. Each parcel or plot will ferment separately either in the granite lagars or / and in the stainless steel tanks. Wines in lagar will have foot treading every night, whilst the stainless steel tanks will undergo manual pump-overs. We then rack the resulting wines in new Allier French oak 225-liter casks from various coopers (Seguin Moreau, François Frères, Taransaud, Nadalie and Berthomieu), where they go through malolactic fermentation. All wines are then carefully aged for 21 months in barriques (60% new and 40% one year old), keeping all different fermentations completely separated until the final blending takes place, just about one month before the bottling of the wines.

**Bottling:** 13,789 75cl bottles, 1006 1.5L bottles, 250 3L bottles, 35 5L bottles, and 12 9L bottles in December 2017.

**Tasting notes:** One of the most concentrated Quinta Vale D. Maria of the latest years, comparable to the 2011 vintage, but with more intensity and freshness. Violet colour, with an incredible concentration of mature dark red fruit, black cherries and plums and spicy aromas. Velvety tannins and a lingering fruit, make this wine fine and elegant.

#### Condições:

2015 foi caracterizado por ser um ano atípico, com um Inverno frio e seco e uma Primavera e Verão excepcionalmente quentes e secos. Particularmente relevante foi a falta de chuva durante a maior parte do ciclo vegetativo, a altas temperaturas entre Junho e Julho. Este clima provocou um adiantamento no ciclo vegetativo, de cerca de 1 a 2 semanas mais cedo do que a média. O Oídio e Míldio não tiveram qualquer impacto sobre a qualidade e a quantidade produzida. Em comparação com a última década, 2015 foi o ano vegetativo mais saudável de todos os outros anos. Nas vinhas mais velhas não se registou stresse hídrico devido à capacidade de vinhas mais velhas para encontrar água. Nas vinhas novas, a falta de água, no entanto não houve queda significativa na produção. A maturação atingiu o ponto para a colheita em algumas das nossas vinhas mais cedo do que alguma vez registado. A colheita começou no dia 26 de Agosto com as nossas uvas brancas no ponto perfeito de maturação e acidez e sob condições meteorológicas magníficas.

**Origem das uvas:** Um blend de 41 castas diferentes, onde se encontram, entre outras, o Rufete, a Tinta Amarela, a Tinta Francisca, o Sousão, a Touriga Franca, a Tinta Roriz e muitas outras típicas do Douro, procedentes dos 10 hectares de vinhas velhas originais da Quinta Vale D. Maria. As vinhas têm idade superior a 60 anos, com exposição Sul, Sudeste, Sudoeste, Nascente e Poente. Na Quinta Vale D. Maria cuidamos das nossas vinhas através de tratamentos sustentáveis, com recurso a Erva Cavalinha, composto orgânico, algas marinhas e urtigas para protecção contra doenças fúngicas. Procuramos assim, nutrir o solo e criar plantas mais saudáveis de forma sustentável.

**Vinificação e envelhecimento:** As vinhas velhas da Quinta Vale D. Maria estão divididas em parcelas diferentes e cada parcela é colhida à mão. As uvas são selecionadas antes de entrarem na adega. São desengaçadas e pisadas em lagares de 1 a 3 dias antes da fermentação que ocorre em Lagar e / ou em cubas de aço inoxidável. Em lagar, os vinhos são pisados a pé todas as noites, em cubas de aço inox, fazem-se remontagens manuais. Os vinhos são tirados a limpo para barricas novas de carvalho francês, de 225 litros, provenientes de diversas tanorias (Seguin Moreau, François Frères, Taransaud, Nadalie e Berthomieu), onde se processa a fermentação maloláctica. Todos os vinhos estagiam depois durante 21 meses em barricas de carvalho francês (60% de barricas novas e 40% de barricas de um ano), sendo os diferentes lotes obtidos de cada fermentação mantidos completamente separados até à composição do lote final, cerca de um mês antes do engarrafamento.

**Engarrafamento:** 13.789 garrafas de 75cl, 1006 1.5L, 250 de 3L, 35 de 5L, e 12 de 9L em Dezembro 2017.

**Notas de prova:** Um dos mais concentrados vinhos da Quinta Vale D. Maria dos últimos anos, comparável à colheita de 2011, mas com mais intensidade e frescura. De cor violeta, com enorme concentração de aroma de frutos vermelhos maduros, cereja negra, ameixa e especiarias. Um vinho de taninos aveludados, com a sutileza e elegância características dos tintos da Quinta Vale D. Maria.

**Enólogos / Winemakers:** Cristiano van Zeller / Joana Pinhão / Francisca van Zeller

#### Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 15,0% vol  
Acidez total / Total acidity: 5,0 g/l  
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,8 g/l  
pH: 3,73  
SO2 total / Total SO2: 94 mg/l  
Açúcares totais / Total sugars: 0,8 g/l