



## QUINTA VALE D. MARIA RESERVA PORTO LOTE N.º 16

TECHNICAL SHEET  
FICHA TÉCNICA

**Conditions:** The winter started off warm, but with a lot of precipitation. This was a great start, as we needed to replenish the soil with water, following the very dry 2015 viticultural year. There was around 80mm more rainfall than the average of the previous 30 years. The unexpected twist to this very welcome rain, was that it continued throughout April and May. This constant rainfall and cool temperatures demanded extra care and attention to all our vines. The herb growth grew wildly, but, much to our surprise, it acted to prevent the spread of mildium, which meant most of our fruit was healthy. We did have a decrease in production, as each vine produced less bunches than average, however this increased the concentration of flavor and aroma in each grape. June and July were quite moderate. August saw unusually hot temperatures, which further slowed maturation. Thankfully, some much desired rain fell on the 24th and 26th of August. We started picking on the 5th of September for white wines. The red grapes were first picked on the 12<sup>th</sup>. For the patient harvester, the rainfall on the 12th and 13th brought the water needed to keep maturation of the berries going and we saw beautiful grapes coming in. The picking of the parcels we always destine for our Ports happened between the 28th and the 30th of September.

**Grape Origins:** A blend of more than 25 different traditional Douro grape varieties, predominately Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz and Tinta Barroca, but also Rufete, Tinta Amarela, Tinta Francisca, Sousão, e many other, all proceeding from old vines and more recent plantations of Quinta Vale D. Maria, vineyards ranging from 25 to more than 60 years old, and facing South, Southeast, Southwest, East and West.

**Vinification and ageing:** Grapes are crushed by foot, before the fermentation, together with 15% of the total grape brandy which would be added to the final Port., allowing for maceration of grapes at cooler temperatures and for a longer period before fermentation. When must is ready for the addition of the remaining grape brandy, the fortification is made in one single moment, adding all brandy to the must and skins in the *lagar*. Some more treading ensures good homogenization and that the fermentation is stopped. The blend of must and brandy stays in the *lagar* for some more 2 to 4 days, with very slight treading twice a day (10 minutes each time). It is then racked to the storage vat together with all the press wine (we use traditional basket presses). The wines aged in very ancient (more than 100 years old) wood Port casks and small stainless steel vats up to a month before bottling.

**Bottling:** Junho 2018, in 9,763 75cl bottles. Un-fined and unfiltered.

**Notes:** Quinta Vale D. Maria Reserva Port Lote N.º 16 is 100% produced with Port Wines from the 2016 vintage. The Lote 16 shows gorgeous fruit and great structure and power. It is a lively Reserve Ruby Port and will age beautifully.

**Condições:** Um conhecimento profundo da vinha, um estudo cuidadoso das previsões climáticas e paciência foram os principais fatores para decidir quando tratar e vindimar este ano. O inverno começou quente e com muita chuva, o que foi um excelente começo para repor água no solo depois de um ano de seca em 2015. Registámos cerca de 80mm de precipitação acima da média dos últimos 30 anos. Esta chuva continuou em abril e maio o que exigiu cuidados redobrados em todas as nossas vinhas. Nas vinhas velhas, as videiras estão plantadas em alta densidade. A precipitação constante fez com que muitas ervas crescessem de forma quase selvagem. Embora dificultasse o tratamento de míldio e oídio, estas ervas também actuaram como prevenção. Houve uma queda de produção, no entanto um aumento de concentração em cada bago. Junho e Julho foram meses mais medianos. Agosto registou temperaturas muito altas, o que atrasou a maturação. Felizmente, chegou a muito desejada chuva nos dias 24 e 26 de agosto. A vindima arrancou a dia 5 de setembro com as uvas brancas. Para as uvas tintas, foi a 12. A chuva nos dias 12 e 13 trouxeram a água necessária para manter a maturação dos bagos a evoluir lentamente e na generalidade, na Quinta Vale D. Maria recebemos cachos muito saudáveis e concentrados. As parcelas para o Vinho do Porto foram vindimadas entre dia 28 e dia 30 de Setembro.

**Origem das uvas:** Um *blend* de mais de 25 castas tradicionais do Douro diferentes, com predominância da Touriga Franca, da Touriga Nacional, da Tinta Roriz e da Tinta Barroca, mas onde se encontram, entre outras, o Rufete, a Tinta Amarela, a Tinta Francisca, o Sousão, e muitas outras, procedentes das vinhas velhas e das plantações mais novas da Quinta Vale D. Maria, com idades entre os 25 anos e superiores a 60 anos, vinhas com exposição Sul, Sudeste, Sudoeste, Nascente e Poente.

**Vinificação e envelhecimento:** As uvas são pisadas a pé, antes da fermentação, com incorporação de 15% do total de aguardente a adicionar. Isso permite uma maceração das uvas a temperaturas mais baixas, e durante um período de tempo mais extenso antes da fermentação. Quando o mosto está pronto para a fortificação, esta é feita de uma só vez, adicionando a aguardente ao mosto e películas no *lagar*. Uma nova pisa assegura uma boa homogeneização e a paragem completa da fermentação. O mosto e aguardente permanecem no *lagar* por mais dois a quatro dias, com uma pisa muito ligeira de 10 minutos duas vezes ao dia. É tirado para os tonéis junto com as prensas. Os vinhos envelhecem em tonéis muito antigos (mais de 100 anos) de carvalho e castanho, e em pequenas cubas de aço inoxidável até ao mês anterior ao engarrafamento.

**Engarrafamento:** Junho 2018, em 9.763 garrafas 75cl. Sem colagem nem filtragem.

**Notas:** O Quinta Vale D. Maria Reserva Porto Lote N.º 16 é 100% produzido com vinhos do Porto da colheita de 2016. O Lote 16 mostra uma fruta deliciosa, muita estrutura e garra. É um Reserva Ruby com vivacidade e irá envelhecer muito bem na garrafa.

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

### Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 20,02% vol

Baumé: 3,6°

Acidez total / Total acidity: 3,7 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity: 0,20 g/l

pH: 3,76

SO2 total / Total SO2: 48 mg/l

Açúcares residuais / Residual sugars: 102,0 g/l