



QUINTA VALE D. MARIA

VINHA DA FRANCISCA

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 26th of August with our white grapes. Picking happened in the most perfect weather and grape conditions.

Grape Origins

Since 1996, our first harvest at Quinta Vale D. Maria, we identified the unique characteristics of each parcel of vineyard. Each and every one has a story to tell. In 2004, the year of our daughter Francisca's 18th birthday, we planted Vinha da Francisca (Francisca's Vineyard) with several different grape varieties amongst which is Tinta Francisca. This grape variety was introduced in Portugal, in the Douro in 1756 at Quinta de Roriz - which belonged to the van Zeller family until 2009. We also planted Touriga Franca, Sousão, Rufete and Touriga Nacional in an area of 4,5 hectares.

Vinification and ageing

Quinta Vale D. Maria "Vinha da Francisca" grapes are foot trodden and fully fermented in *lagares* for 7 to 10 days at temperatures ranging from 22° to 27° Celsius. The resulting wines are then racked into new Allier French oak 225-liter casks from various coopers, namely from François Frères and Taransaud, where they go through malolactic fermentation. The final choice of casks and the blending happened in June of 2016. The wine is normally bottled two to three weeks after the blending.

Bottling: September 2017, in 11,000 75cl bottles and 190 1.5L Magnums.

Notes

Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca 2015 has an incredible concentration and a very marked freshness. It has notes of mineral stones, such as schist, and some dark chocolate, dipped in dark red fruits like dark cherries. In the mid palate it is long, with an explosion of fruit, and the finish is fresh and persistent with a great balance.

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

Desde 1996, a nossa primeira vindima na Quinta Vale D. Maria, constatámos características únicas em cada parcela de vinhas. Todas e cada uma têm uma história para contar. Em 2004, ano do 18º aniversário da nossa filha Francisca, plantámos a Vinha da Francisca com a antiga e "familiar", Tinta Francisca (casta pela primeira vez plantada em Portugal, no Douro em 1756, na Quinta de Roriz - quinta da família van Zeller até 2009), com Touriga Franca, Sousão, Rufete e Touriga Nacional. A Vinha tem 4,5 hectares.

Vinificação e envelhecimento

Todas as uvas do Quinta Vale D. Maria "Vinha da Francisca" são pisadas em lagares e fermentam depois durante 7 a 10 dias a temperaturas de 22° a 27°. Os vinhos são tirados a limpo para barricas novas de carvalho francês Allier de 225L (François Frères, Taransaud, e outros), onde se processa a fermentação maloláctica. A selecção final de barricas e a composição do lote processou-se em Junho de 2015. O vinho é normalmente engarrafado duas ou três semanas depois.

Engarrafamento: Setembro 2017, 11.000 garrafas de 75cl e 190 1,5L Magnums.

Notas

O Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca 2015 é um vinho com uma concentração impressionante e uma frescura marcante. Na boca apresenta notas a minerais de pedras como o xisto, algum chocolate negro, no meio de aromas a frutos vermelhos maduros como cerejas negras. No meio de boca apresenta uma explosão de fruta, seguido de um final fresco e persistente.

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

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 14,5% vol
Acidez total / Total acidity: 5,1 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,7 g/l
pH: 3,58
SO2 total / Total SO2: 80 mg/l
Açúcares totais / Total sugars: 0,6 g/l