



QUINTA VALE D. MARIA VINTAGE PORTO 2016

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 mildew, 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 12th. 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. These grapes had the chance to mature perfectly (and slightly over-mature, as we like them for our Ports) and release all their potential to make a classic Vintage Port.

Origins: A blend of more than 25 different traditional Douro grape varieties, predominately Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz and Tinta Barroca, all from old vines and more recent plantations of Quinta Vale D. Maria, vineyards ranging from 25 to 60 years old, from South, Southeast, Southwest, East and West facing vineyards.

Vinification and ageing: Grapes were crushed by foot, before the fermentation, together with 15% of the total brandy which would be added to the final Port. This allows us to macerate the grapes at cooler temperatures and for a longer period before fermentation. When the must was, the fortification is made in one single moment, adding all the brandy to the must and skins in the *lagar*. Then some more treading ensures good homogenization of the whole wine and stops fermentation. The blend of must and brandy stays in the *lagar* for around two to four more days, with very short 10 minute treading twice a day. It is then raked to the oak vats together with all the press wine. The wines aged in ancient (more than 100 years old) oak and chestnut wood Port casks and small stainless steel vats, for about 18 months.

Bottling: May 2018, 4000 bottles of 75cl and 100 Magnums.

Notes

Quinta Vale D. Maria 2016 Vintage Port presents a very deep violet and red colour. The traditional Quinta Vale D. Maria aromas of cherries, raspberries, blackberries, wild flowers such as rock rose, and dark chocolate are intense and full of layers. The 2016 Vintage is very concentrated, with a lot of fruit on the palate, rounded tannins and great volume. This is a Vintage of great ageing, just like a classic Vintage Port.

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 inusitadamente 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. Para o produtor paciente, as chuvas 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. Estas uvas amadureceram perfeitamente (e sob amadureceram, exatamente como gostamos para os nossos vinhos do porto) e revelaram todo o potencial para criarem um Porto Vintage.

Origem das uvas: Um *blend* de mais de 25 castas tradicionais do Douro, com predominância da Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Barroca, 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 durante cerca de 18 meses.

Engarrafamento: Maio 2018, 4000 garrafas de 75cl, 100 Magnums.

Notas

O Quinta Vale D. Maria 2016 Vintage Porto apresenta uma cor densa violeta e vermelha. Os aromas tradicionais da Quinta Vale D. Maria a cerejas, amoras, framboesas, flores selvagens como a esteva e chocolate negro são intensos e cheios de camadas. O Vintage 2016 é concentrado, com muita fruta no palato, taninos redondos e um volume impressionante. Este é um Vintage de guarda, como um Vintage clássico.

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

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 20,0% vol

Baumé: 4°

Acidez total / Total acidity: 4,07 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity: 0,28 g/l

pH: 3,97

Açúcares residuais / Residual sugars: 102 g/l