



VALE D. MARIA

VVV VALLEYS

DOURO DOC WHITE 2016

TECHNICAL SHEET
FICHA TÉCNICA

Conditions

This was the year of the conductor and the strike of his baton. The timing to pick had to be just right, to get the perfect balance in our White, Red and Port Wines. A deep knowledge of the vineyard, a careful study of the weather predictions and patience were the key factors to decide when to treat and harvest this year. 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. The river Tordo, which flows at the bottom of Quinta Vale D. Maria, surprised us by over-flooding and flooding was common along the Douro river. This constant rainfall and cool temperatures demanded extra care and attention to all our vines. In the middle of the old plantings, each vine is very closely together and with such rain, herbs grew more wildly than we had ever seen. This made the prevention of mildium and oidium slightly harder. However, the herb growth, ironically, acted to prevent the spread of mildium and most of our bunches were healthy. What occurred was that each vine produced less bunches than average, increasing the concentration of flavor and aroma in each grape. June and July were more regular months and 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. Each picking day was carefully selected, observing the development of the sugar levels and particularly taking into account acidity levels to maintain the balance in such an atypical year. 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.

Grape Origins

Our family has worked in the Douro for 15 generations. Throughout this long history, the family has sourced grapes from different areas and many different grape varieties of the Douro. VVV Valleys Douro White shows the unique character of the different areas of the Douro region. The grapes for this wine are grown in three separate plots, where we have found vineyards that we feel express the Douro we have known for many centuries.

Vinification and ageing

All grapes are de-stemmed before being carefully crushed in a pneumatic press. The resulting must decanted for 24 hours at 10° Celsius in 2,500 litre stainless steel vats. The must is then racked into one year old 225 litres French oak barrels, where it ferments for 25+ days at controlled temperatures between 10° and 14° Celsius. The wine will age in the same barriques for another 9 months, with *battonage*.

Bottling: July 2017. We bottled 4,827 x 75cl bottles and 103 Magnums.

Notes

Vale D. Maria VVV Valleys has vibrant fruit in the nose, with touches of apricot, peach and hints of some fresh tropical fruits. The oak is present with vanilla and a very slight smoky note. In the mouth this wine reveals a very fresh and crisp grip that break through the oak and create an extremely elegant, vibrant and long white wine.

Condições

Este foi o ano do regente e do seu bastão. O momento escolhido para os tratamentos da Vinha e para a vindima tinham que ser muito certos para atingirmos o equilíbrio dos nossos vinhos Brancos, Tintos e Porto. 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, mas com muita chuva, o que foi um excelente começo para repor água no solo depois de um ano de seca como 2015. Registámos cerca de 80mm de precipitação acima da média dos últimos 30 anos. Esta chuva inicialmente tão bem-vinda, continuou em abril e maio. O rio Tordo, que flui no sopé da Quinta Vale D. Maria, surpreendeu-nos ao inundar as suas vinhas mais próximas e as inundações ao longo do Rio Douro foram frequentes. Esta chuva constante e as temperaturas frescas exigiram cuidados redobrados a todas as nossas vinhas. Na Vinha velha, cada videira está muito próxima e, com tanta chuva, as ervas cresceram de forma mais selvagem do que alguma vez tínhamos visto. Isso fez com que a prevenção ao míldio e ao oídio fosse um pouco mais difícil. No entanto, o crescimento de ervas, ironicamente, agiu para evitar a propagação do míldio e a maioria dos nossos cachos resultaram muito saudáveis. O que ocorreu foi que cada videira produziu menos cachos do que a média na Quinta Vale D. Maria, aumentando a concentração do sabor e aroma em cada bago. Junho e Julho foram meses mais regulares e Agosto registou temperaturas inusitadamente quentes, 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. Cada dia escolhido para a vindima foi cuidadosamente selecionado, tomando em particular atenção os níveis de acidez para manter o equilíbrio em um ano tão atípico. 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 vimos cachos saudáveis.

Origem das uvas

A nossa família trabalha no Douro há 15 gerações. Ao longo desta longa história, trabalhamos com uvas de diferentes zonas do Douro e de diversas castas. VVV Valleys Douro Branco mostra o carácter único e diferenciado da região, onde encontramos as vinhas que sentimos expressar o Douro que já conhecemos há muitos séculos. São plantações com mais de 50 anos de idade, com várias castas, mostrando as verdadeiras Vinhas Velhas do Douro.

Vinificação e envelhecimento

Uvas desengaçadas, ligeiramente esmagadas em prensa pneumática, sendo o mosto resultante decantado para cubas de aço inox de 2.500 litros durante 24 horas a 10°C e em seguida passado para barricas um ano de carvalho francês de 225 litros, onde fermenta durante 25 dias a temperaturas controladas entre os 10°C e 14°C. Estágio nessas barricas durante cerca de 8 meses, com *battonage*.

Engarrafamento: Julho 2017. 4.827 garrafas de 75cl e 103 Magnums.

Notas

Vale D. Maria VVV Valleys é um vinho branco com fruta vibrante no nariz, com toques a pêssego, damasco e alguns frutos tropicais. A madeira está presente com algum aroma a baunilha e a fumados. Na boca, este vinho revela-se extremamente fresco, aparecendo uma mineralidade impressionante, que perfura os sabores da barrica, criando assim um vinho extremamente fresco, vibrante e equilibrado.

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

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 10,94% vol
Acidez total / Total acidity: 6,28g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,42g/l
pH: 3,16
SO2 total / Total SO2: 121mg/l
Açúcares totais / Total sugars: 1,5g/l