



QUINTA VALE D. MARIA 2008 LBV PORT

Conditions

The viticulture year of 2008 saw a very mild weather pattern, just like in 2007: the winter and summer saw temperatures lower than average, but also lower rainfall. Spring rain, mainly in the months of April and May, was much higher than the referred period average, the soils regaining the much needed humidity levels. Summer months were particularly cool, though very sunny. Flowering took place some days later than normal. This combined with the mild temperatures and good humidity levels on the soil, lead to very long and very balanced maturations of the different grape varieties, attaining very impressive acidity levels and chromatic components of the red grape varieties. In terms of quantity, the yields in 2008, in the Douro, were 15,2% lower than the average of the last 10 years and 5% lower than those of 2007. Yet another year, harvest started on September 15th, under perfect conditions, with mild temperatures and dry weather.

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 60 years old, and facing South, Southeast, Southwest, East and West. These grapes are the last ones to be picked, and averaged above 14° Baumé.

Vinification and ageing

Grapes were crushed by foot, before the fermentation, together with 15% of the total grape 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 ready for the addition of the remaining grape brandy, 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 that the fermentation is stopped. The blend of must and brandy stays in the *lagar* for some more two to four 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 until the beginning of April of 2012.

Bottling: May 2012, in 2.130 75cl bottles and 481 half-bottles (375cl).

Notes

Our 2008 LBV Port is deep in colour, violet, dark red and purple, and has a very good concentration of mature dark red fruit aromas, with a very typical predominance and blackberries, black cherries, plums' jam and cassis. Elegant and smooth, Quinta Vale D. Maria 2008 LBV Port has a great balance and finesse and a very long and fruity finish.

Enólogos / Winemakers: Cristiano van Zeller / Sandra Tavares da Silva / Joana Pinhão / Mariana Brito

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 20,14% vol
Baumé: 3,4°
Acidez total / Total acidity: 4,37 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,21 g/l
pH: 3,58
SO₂ total / Total SO₂: 92 mg/l
Açúcares residuais / Residual sugars: 105,0 g/l

Vendas e apoio comercial / Sales and customer support

Cristiano van Zeller: cvanzeller@mail.telepac.pt
Lemos & van Zeller, Lda.
Rua de Gondarém, 1427, 2º Dt.º Ala Norte - 4150-380 Porto- Portugal
Tel. +351 22 374 4320 - Fax. +351 22 374 4322

Condições

O ano vitícola de 2008 foi um ano bastante moderado, em termos climáticos, com temperaturas mais baixas do que a média no Inverno e Verão, e pluviosidade também inferior. Na Primavera, a pluviosidade foi alta, especialmente em Abril e Maio, e muito importante para a reposição dos níveis óptimos de humidade no solo. O Verão foi relativamente fresco, mas soalheiro. A floração teve uns dias de atraso em relação ao normal. Esse facto, combinado com a temperatura amena e os bons níveis de humidade no solo, levou a uma muito sã e prolongada maturação das uvas, com excelentes níveis de acidez e das componentes cromáticas das uvas tintas. Em termos de quantidade, a produção foi 15,2% inferior à média dos últimos 10 anos, e 5% abaixo da de 2007. A vindima começou a 15 de Setembro e decorreu sob condições também quase perfeitas, com temperaturas amenas e tempo seco.

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. Estas uvas são as últimas a serem colhidas, e apresentavam graduações médias de 14° Baumé.

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 pelúculas 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 Abril de 2012.

Engarrafamento: Maio 2012, em 2.130 garrafas 75cl e 481 meias-garrafas.

Notas

O Porto LBV 2008 da Quinta Vale D. Maria é de cor profunda, violeta, vermelho escuro e púrpura, com alta concentração de aromas de frutos vermelhos bem maduros, predominantemente amora, cereja negra, doce de ameixa, e toques de cassis. Elegante e suave, é um vinho equilibrado e complexo, com um final longo e frutado..

Embalagem / Packaging

Cartões / Cartons: 6 x 75cl
Peso bruto / Gross weight: 8,5 kgs/cs
Peso líquido / Net weight: 4,59 kgs/cs

Armazém e expedição / Warehouse and order shipping

Ana: ana@vinkowines.com
Cristiano van Zeller: cvanzeller@mail.telepac.pt
Rua Cândido dos Reis, 575 - 4400 Vila Nova de Gaia - Portugal
Tel: + 351 22 377 3330