



TECHNICAL SHEET
FICHA TÉCNICA
QUINTA VALE D. MARIA
RESERVA PORT LOTE N.º 10

Conditions

2010 was characterized by the intense and big quantity of rainfall during the winter and spring, on average 35% to 49% higher than the average for the region in the last 30 years. Rainfall was evenly distributed along the seasons, only diminishing in May. June also saw an above the average rainfall. Rain only showed up again at the beginning of September, just in time to fine tune the maturation of the grapes. Temperatures throughout the period were within the average, with no significant events to undermine the normal growth of the grapes. Due to weather conditions, the vineyards development was some two weeks late, with an explosion of the vegetation in May. This created good conditions to the appearance of *oidium* and *mildium*, but preventive treatment was properly in place and none appeared in our vineyards. Maturation followed a very balanced path, with plenty of healthy leaves nourishing the fruit until harvest. Due to these facts, we were able to pick at a very good grape maturity, with well-balanced acidity levels. Yet another year, harvest happened under perfect weather 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 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 until the beginning of April of 2012.

Bottling: May 2012, in 6.000 75cl bottles. Un-fined and unfiltered.

Notes

Quinta Vale D. Maria Reserva Port Lote N.º 10 is a blend ports produced in 2010 (85%) and previous years.

This Port shows a great structure with intense fruit character and soft ripe tannins. It is specifically blended to age in bottle for many years to come but it can be thoroughly enjoyed now.

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

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 20,22% vol
Acidez total / Total acidity: 4,10 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,30 g/l
pH: 3,68
Baumé: 3,2°
SO₂ total / Total SO₂: 78 mg/l
Açúcares residuais / Residual sugars: 100,0 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 de 2010 caracterizou-se pela intensidade de chuva caída durante o Inverno e a Primavera, em média 35% a 49% superior à média dos últimos 30 anos. A pluviosidade esteve uniformemente distribuída pelas duas estações, diminuindo de intensidade em Maio, embora em Junho ainda chovesse acima da média. Todo o Verão foi seco, e a chuva só reapareceu, brevemente, no início de Setembro, mesmo a tempo de aperfeiçoar a maturação das uvas. As temperaturas durante o ano agrícola estiveram dentro das médias do período dos últimos 30 anos. O desenvolvimento das vinhas deu-se com duas semanas de atraso em relação ao normal, com uma explosão vegetativa em Maio. Apesar deste ambiente propício ao aparecimento de míldio e oídio, os tratamentos preventivos que sempre aplicamos nas nossas vinhas ou nas vinhas sobre o nosso controlo, evitaram qualquer aparecimento destas pragas. A maturação das uvas aconteceu de uma forma muito equilibrada, com uma profusão de folhas saudáveis contribuindo para um excelente fornecimento de nutrientes aos cachos. Toda a vindima ocorreu com as uvas em excelentes condições de maturação, e com tempo seco e fresco.

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: Maio 2012, em 6.000 garrafas 75cl. Sem colagem nem filtragem.

Notas

O Quinta Vale D. Maria Reserva Porto Lote N.º 10 é um blend de vinhos do Porto produzidos em 2010 (85%) e em anos anteriores.

Um Porto com grande estrutura e intensamente frutado, com taninos suaves e maduros. Especificamente concebido para envelhecer em garrafa durante muitos anos, pode no entanto ser apreciado desde já.

Dimensões de caixas e paletização

Case dimensions and paletization
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