

QUINTA VALE D. MARIA
RESERVA PORT LOTE N.º 11



Conditions

2011 was a year marked by above average winter rainfall and well below average spring and summer rainfall in the Douro. Spring was warm, with three heat waves (one in April and two in May) and night temperatures above 20°C, which encouraged early budburst and flowering, some 15 days before expected. The water level in the soil through spring and summer lead to a few of the vineyards being affected by hydric stress, as well as a delay in the ripening of the tannins, and rising sugar levels. At our vineyards, we kept delaying the picking of the grapes and wishing for some rain, which came strongly on August 21st and again the 1st of September. This ideal timing of rain helped lower sugar levels and ripen the tannins, in time for a harvest that started on the 8th of September and ran beautifully, full of sunny days and perfect grape maturity.

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: Junho 2013, in 6.000 75cl bottles. Un-fined and unfiltered.

Notes

Quinta Vale D. Maria Reserva Port Lote N.º 11 100% produced with Port Wine from 2011, a Vintage year for Port Wine. 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.

Condições

2011 foi um ano marcado por chuva acima da média nos meses de inverno e abaixo da média nos meses de primavera e verão. A primavera foi quente com três ondas de calor (uma em Abril e duas em Maio) e temperaturas nocturnas acima dos 20°C, o que provocou o aparecimento dos gomos 15 dias antes do esperado. Os níveis da água no solo durante a primavera e o verão levou a que algumas vinhas sofressem stress hídrico, o que atrasou a maturação dos taninos e subiu os níveis de açúcar. Nas nossas vinhas, atrasámos a vindima das uvas com a esperança de alguma chuva, que chegou a 21 de Agosto e outra vez a 1 de Setembro. Esta foi a altura ideal para baixar o baumé dos bagos e amadurecer os taninos a tempo da primeira colheita a 8 de Setembro. A vindima correu lindamente, cheia de sol e com a maturação perfeita das uvas.

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: June 2013, em 6.000 garrafas 75cl. Sem colagem nem filtragem.

Notas

O Quinta Vale D. Maria Reserva Porto Lote N.º 11 é 100% produzido com vinho do Porto produzido em 2011, ano Vintage de Vinho do Porto. 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.

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

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 20,75% vol
Acidez total / Total acidity: 4,50 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,30 g/l
pH: 3,62
Baumé: 3,9
SO2 total / Total SO2: 124 mg/l
Açúcares residuais / Residual sugars: 111,0 g/l

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

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

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