



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: Grapes used for Quinta Vale D. Maria Douro Reds come from all the oldest plots of the quinta, averaging some 60 years of age, and covering a broad spectrum of more than 40 different Douro traditional varieties, among them Tinta Amarela, Rufete, Tinta Roriz, Tinta Francisca, Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousão, and many others. These have been carefully chosen after many years experiencing its incredible high quality results, and normally averaging 14° Baumé.

Vinification and ageing: All our grapes were foot trodden in *lagares* for 1 to 3 days before fermentation, and then fermented in any of the various vats for 7 to 10 days at temperatures ranging from 22° to 27° Celsius, with *pigeages* by hand. We then rack the resulting wines in new Allier French oak 225 and 300-liter casks from various coopers (Seguin Moreau, François Frères, Taransaud, Louis Latour and Berthomieu), where they go through malolactic fermentation. All wines are then carefully aged for 21 months in barriques (75% new and 25% one year old French oak), keeping all different fermentations completely separated until the final blending takes place, just about one month before the bottling of the wines.

Bottling: July 2012, in 22.010 75cl bottles, 753 Magnums (1,5L), 103 Double-Magnums (3L), and 29 big bottles of 5L.

Tasting notes

A very elegant and a very fresh wine, with good color, violet, dark red and purple, with a good concentration of mature dark red fruit aromas, black cherries and plums and gentle aromatic and fruity flavors. Great balance and acidity, intense and velvety, with finesse and elegance, so traditional of Quinta Vale D. Maria Douro Red. The ageing in 75% new and 25% one year old French oak casks concentrated the original mature tannins of the wine and has helped smoothen its power, originating in a very elegant wine with great balance and finesse and a very long and fruity finish.

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. 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, evitaram o 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 41 castas diferentes, onde se encontram, entre outras, o Rufete, a Tinta Amarela, a Tinta Francisca, o Sousão, a Touriga Franca, a Tinta Roriz e muitas outras típicas do Douro, procedentes das vinhas velhas da Quinta Vale D. Maria, com idades superiores a 60 anos, vinhas com exposição Sul, Sudeste, Sudoeste, Nascente e Poente. As uvas destes talhões apresentaram uma graduação média de 14° Baumé à entrada da adegas.

Vinificação e envelhecimento: Todas as nossas uvas são pisadas em lagares de 1 a 3 dias antes da fermentação, e vinificadas depois durante 7 a 10 dias a temperaturas de 22° a 27°, com *pigeages* manuais. Os vinhos são tirados a limpo para barricas novas de carvalho francês, de 225 ou 300 litros, provenientes de diversas tanorias (Seguin Moreau, François Frères, Taransaud, Louis Latour and Berthomieu), onde se processa a fermentação maloláctica. Todos os vinhos estagiam depois durante 21 meses em barricas de carvalho francês (75% de barricas novas e 25% de barricas de um ano), sendo os diferentes lotes obtidos de cada fermentação mantidos completamente separados até à composição do lote final, cerca de um mês antes do engarrafamento.

Engarrafamento: Julho 2012, em 22.010 garrafas de 75cl, 753 Magnums (1,5L), 103 Duplos-Magnums (3L), e 29 garrafas de 5L.

Notas de prova

Um Tinto elegante e fresco, de grande profundidade de cor violeta, vermelho escuro e púrpura, com enorme concentração de aroma de frutos vermelhos maduros, cereja negra e ameixa, e um suave toque frutado. O envelhecimento em barricas de carvalho francês concentra os taninos bem amadurecidos originais e suaviza o seu poder, produzindo um vinho muito equilibrado, intenso e aveludado, com a sutileza e elegância características dos Tintos da Quinta Vale D. Maria, terminando longo e frutado.

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

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 14,89% vol
Acidez total / Total acidity: 5,30 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,60 g/l

Embalagem / Packaging

Caixas de madeira / Wooden boxes: 6 x 75cl
Euro-paletes / Euro-pallets (1,20 x 0,80 m2): 4 cs x 15 = 60 cs
Paletes normais / Normal pallets (1,20 x 1,00 m2): 7 cs x 12 = 84 cs
Dimensões caixa (A/L/C)/Case dimensions (H/W/L): 11 x 33,5 x 51,5 cm
Peso bruto / Gross weight: 12 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

pH: 3,69
SO2 total / Total SO2: 94,0 mg/l
Açúcares residuais / Residual sugars: 2,8 g/l

Embalagem / Packaging

Cartões / Cartons: 6 x 75cl
Euro-paletes / Euro-pallets (1,20 x 0,80 m2): 5 cs x 15 = 75 cs
Paletes normais / Normal pallets (1,20 x 1,00 m2): 7 cs x 15 = 105 cs
Dimensões caixa (A/L/C)/Case dimensions (H/W/L): 9,6 x 32,1 x 48,6 cm
Peso bruto / Gross weight: 9 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