



TECHNICAL SHEET
FICHA TÉCNICA
QUINTA VALE D. MARIA
"VINHA DO RIO"
DOURO DOC RED 2010

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

Since our first harvest at Quinta Vale D. Maria, back in 1996, we immediately knew that there were unique characteristics in every parcel. One of them, our oldest parcel and the one with lower altitude and closer to the small river Torto that passes through Vale D. Maria, was especially unique, with its gentle flowery and spicy aromas. In the harvest of 2009 we decided that it was time to show the wine from this very special vineyard on its own. We called it Quinta Vale D. Maria "Vinha do Rio" (Vinha do Rio translates into the river vineyard).

Vinification and ageing

Quinta Vale D. Maria "Vinha do Rio" grapes are foot trodden and fully fermented in *lagares* for 7 to 10 days at temperatures ranging from 22° to 27° Celsius. The resulting wines are then racked into new Allier French oak 225-liter casks from various coopers, namely from François Frères and Taransaud, where they go through malolactic fermentation. The final choice of casks and the blending normally happens between May and June of the second year after the harvest. The wine is normally bottled two to three weeks after the blending.

Bottling: July 2012, in 1.000 75cl bottles.

Notes

Quinta Vale D. Maria Douro Reds are incredibly deep colored, violet, dark red and purple, with a very high concentration of mature dark red fruit aromas, black cherries and plums, followed by the elegance of Vale D. Maria's traditional flavours of raspberry. The ageing in 75% new and 25% one year old French oak casks concentrate the original mature tannins of the wine and helps smoothen its power, originating a very elegant wine with 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: 15% vol
Acidez total / Total acidity: 5,30 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,70 g/l
pH: 3,72
SO₂ total / Total SO₂: 76 mg/l
Açúcares residuais / Residual sugars: 2,9 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 *oidio*, os tratamentos preventivos que sempre aplicamos nas nossas vinhas ou nas vinhas sobre o nosso controlo, evitamos 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

Desde a nossa primeira vindima na Quinta Vale D. Maria, em 2006, que identificámos características únicas em cada parcela. Uma delas, a nossa vinha mais antiga, e também a que está a menor altitude e mais perto do Rio Torto, que atravessa o Vale D. Maria, destacou-se desde logo, produzindo vinhos com suaves aromas florais e de especiarias, muito distintivos. Na vindima de 2009 decidimos que pela primeira vez iríamos engarrafar separadamente os vinhos desta parcela tão especial, aos quais demos o nome de Quinta Vale D. Maria "Vinha do Rio".

Vinificação e envelhecimento

Todas as uvas do Quinta Vale D. Maria "Vinha do Rio" são pisadas em lagares e fermentam depois durante 7 a 10 dias a temperaturas de 22° a 27°. Os vinhos são tirados a limpo para barricas novas de carvalho francês Allier de 225L (François Frères, Taransaud, e outros), onde se processa a fermentação maloláctica. A selecção final de barricas e a composição do lote processa-se em geral entre Maio e Junho do segundo ano após a vindima. O vinho é normalmente engarrafado duas ou três semanas depois.

Engarrafamento: Julho 2012, em 1.000 garrafas de 75cl.

Notes

Os Tintos da Quinta Vale D. Maria têm grande profundidade de cor, violeta e vermelho escuro, com enorme concentração de aroma de frutos vermelhos maduros, cereja negra e ameixa, aos quais se segue a elegância do tradicional toque de framboesa dos vinhos do Vale D. Maria. O envelhecimento em barricas de carvalho francês concentra os taninos bem amadurecidos originais e suaviza o seu poder, originando um vinho muito elegante, com grande equilíbrio e subtilidade, terminando longo e frutado.

Embalagem / Packaging

Caixas de madeira / Wooden boxes: 6 x 75cl
Peso bruto / Gross weight: 12 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