



## Vinho tinto: Piano reserva Douro

### **Vinificação:**

A vinificação entre a terceira e quarta semana de Setembro, em 12 - ton tanques de fermentação de aço inoxidável com controlo de temperatura, as uvas foram vinificadas separadamente, a temperatura de fermentação foi de em média 28 ° C, a fermentação foi de 10 dias, seguido por mais 5 dias de maceração pós. Após a fermentação alcoólica acabado, uma etapa foi seguida em barricas de 12 meses, após esse tempo o vinho é estabilizado, seguido pelo engarrafamento e subsequente fase de 12 meses em garrafa.

### **Castas:**

Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca

### **Notas de prova:**

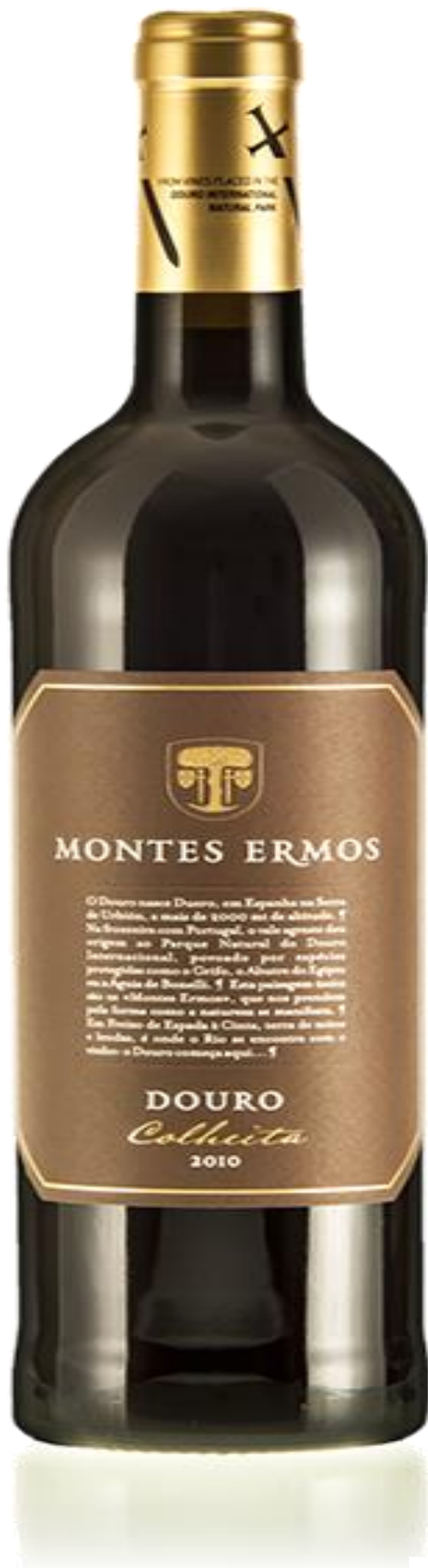
cor rubi profunda no aroma é intenso e complexo, dominado por frutos vermelhos maduros e frutos pretos. Na boca revela um bom volume, acidez bem integrada, taninos de boa qualidade, presença de frutos vermelhos bem marcadas. Final longo e complexo.

### **Conselhos de armazenar e servir:**

Servir a uma temperatura de 16 ° C a 18 ° C.

### **Emparelhamento com comida:**

Bom com toda a carne pratos, caça e queijos.



# Vinho tinto: Montes ERMOS Colheita

## Douro

Os Montes ERMOS partilham a paisagem com as vinhas sobranceiras ao Douro do concelho de Freixo de Espada à Cinta, no Douro Superior. Inserido numa paisagem única, que nos prende pela forma como a natureza se manifesta. Em Freixo de Espada à Cinta, terra de mitos e lendas, é onde o Rio Douro se encontra com o vinho, é aqui que começa o Douro. Esta beleza é naturalmente refletida nos vinhos Montes ERMOS.

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

Enólogo: Rui Madeira.

14%Vol.

### Nota de prova

Límpido de cor vermelho violeta profundo.

No nariz ressalta a fruta vermelha madura e a compota de cereja em harmonia com notas de especiarias provenientes das castas utilizadas.

O estágio em madeira confere-lhe notas doces de baunilha e café. Mostra-se encorpado, estruturado e elegante.

Na boca sobressaem as notas intensas de fruta vermelha e chocolate, o fim de boca é longo com taninos de qualidade.



# Vinho Tinto Esteva

## 75cl/375ml- Douro

**Tipo:** Tinto seco

**País:** Portugal

**Região:** Douro

**Produtor:** Casa Ferreirinha

**Uva:** Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca

**Ano:** 2015

**Graduação Alcoólica:** 13%

**Vinificação:** Os cachos foram vindimados à mão e vinificados na adega da Quinta do Seixo com a mais apurada tecnologia. Após suave desengace e esmagamento, as uvas fermentaram em cubas de aço inox, com suave maceração apoiada por remontagem, sob temperatura controlada a 25°C por forma a preservar os aromas da uva. Depois da maceração, seguiu-se a fermentação maloláctica em condições rigorosamente controladas. Potencial de guarda de 6 anos.

**Comentários:** Apresenta uma cor rubi brilhante e um aroma com boa intensidade. Em evidência estão as notas florais a esteva, aromas balsâmicos a cedro e resina e frutos vermelhos a morango e cereja. Na boca tem bom volume, acidez bem integrada a conferir excecional frescura e vivacidade, taninos polidos e aromas florais e de frutos vermelhos bem presentes. O seu final é muito elegante e harmonioso.

**Harmonização:** Esteva 2015 é um vinho muito versátil, ideal para acompanhar todo o tipo de aves, carnes variadas, fumeiro e queijos, bem como alguns peixes como o bacalhau e uma variedade de massas e saladas ricas.

**Temperatura de serviço:** 15° - 17° C



## Vinho tinto: Bafarela Reserva Douro

### Características Gerais:

Volume: 750 ml

Tipo: Tinto

### Notas de prova:

Apresenta-se com uma bela cor vermelha ligeiramente violeta. Os aromas, intensos, são dominados por frutos vermelhos, notas florais (violeta) e especiarias. Intenso e de perfil bem característico, é um vinho persistente, com um final fresco e longo.

### Vinificação:

A vindima ocorreu em Setembro. Com criteriosa selecção na vinha as uvas foram totalmente desengaçadas e esmagadas. Após contacto pelicular pré-fermentativo a frio durante 48 horas a fermentação ocorreu em cubas de inox com temperatura controlada com uma maceração total superior a 40 dias mas sem grandes extracções. O vinho passou para cubas de inox onde ocorreu a fermentação maloláctica para depois passar directamente para barricas de 500 litros de carvalho francês de primeira, segunda e terceira utilização, onde estagiou por um período de 12 meses.

### Castas:

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela e Tinta Roriz.

### Sugestões de Consumo:

Bafarela Reserva é um vinho surpreendente que acompanha muito bem pratos da cozinha tradicional portuguesa, uma variedade de carnes, queijos e massas apaladadas. Experimente como aperitivo com queijos curados e picantes. Deve abrir-se um pouco antes de ser consumido para que respire e se desenvolva no seu melhor. Com o tempo, pode criar sedimentos requerendo decantação. Servir entre os 17°C - 18°C.

### Condições de guarda:

A garrafa deve ser mantida deitada, em lugar fresco e seco, ao abrigo da luz.

### Detalhes técnicos:

Álcool: 14,00% Vol.



## Vinho tinto: Duvalley

### Douro

Tipo De Vinho: Vinho tinto

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz (castas/varieties)

Denominação: (Porto e Douro, Portugal)

Adega: Ftp Vinhos

Volume: 75 cl

Alérgenos: Contém Sulfites

Teor Alcoólico : 14%

# Vinho tinto: Maria Mansa Douro

## Características Gerais:

Volume: 750 ml

Tipo: Tinto

## Vinificação:

O vinho foi vinificado nas nossas cubas tronco cónicas de aço Inox, com temperatura controlada a 25/28º C.

## Castas:

Mistura das mais nobres variedades do Douro clássicas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão.

## Maturação:

É envelhecido durante 14 meses em cascos de carvalho francês de diferentes idades.

## Temperatura de Serviço:

Servir a uma temperatura entre os 16ºC e os 18ºC.



## CASA AMARELA TINTO DOURO



Notas de fruto preto, algum floral, especiarias, leve baunilha e tostado

Prova: Na boca é macio, com boa concentração, amoras, alcaçuz, acidez fina, equilibrado e maduro

País Portugal

Região Douro

Sub-região Baixo Corgo

Clima Mediterrâneo

Solo Xisto

Tipo Castas: Touriga Nacional 20%, touriga Franca 20%, Tinta Barroca 40%, Tinta Amarela 20%

Classificação DOC

Enólogo Jean-Hugues Gros

Vinificação: Desengace total seguido de pisa a pé em lagar de granito.

Fermentação alcoólica durante 6 dias com controlo de temperatura. Fermentação malolática em cuba de inox.

Do lote final 20% passa por barrica usada de carvalho francês, durante 6 meses.

Engarrafamento Enchimento automático, com pré-enxaguamento e inertização

Teor Alcoólico 14,5%vol.

Acidez Total 5,7 g/dm<sup>3</sup>

pH 3,65

Açúcar 2.8g/ dm<sup>3</sup>

Cor Rubi

Aroma: Notas de fruto preto, algum floral, especiarias, leve baunilha e tostado

Prova: Na boca é macio, com boa concentração, amoras, alcaçuz, acidez fina, equilibrado e maduro .



## Grandes Quintas Reserva Tinto Douro.

### DESCRIÇÃO

Vindima manual, em caixas de 20 kg, de Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Amarela, seguida de desengace a 100%. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada. 100% do lote estagiou em barricas de carvalho francês durante 18 meses. Pratos de sabor intenso, como os da cozinha tradicional portuguesa, queijos de vaca ou ovelha de pasta dura. Servir a 16°C. Pronto a beber desde já, evoluirá bem na garrafa ao longo de, pelo menos, 8 ou 10 anos após a data de colheita.







## VINHO TINTO ASSOPIO 75cl/375ml

### Douro

#### CONCEITO DO VINHO

Expressa o aroma vibrante das castas mais tradicionais do Douro e o seu potencial para fazer vinhos equilibrados e de aptidão gastronómica.

#### AGRICULTURA

Produção Integrada (certificado)  
Ano muito seco, quase sem chuva durante o Inverno e a Primavera. O Verão foi ameno, com noites bastante frias nas duas últimas semanas de Agosto. A produção foi menor devido à falta de água no solo.

#### GEOLOGIA DO SOLO

Xisto

#### IDADE DAS VINHAS

20 anos

#### CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

#### VINIFICAÇÃO / ESTÁGIO

Colheita manual, mesa de selecção, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com temperaturas controladas (24.ºC a 27.ºC), prensagem pneumática. Cerca de 30% do lote estagiou em barricas de carvalho francês e americano durante 12 meses.



## MAIS INFORMAÇÕES

DOURO – ALTITUDE – FRESCURA

Junto a um dos limites da Quinta dos Murças, encontramos encostas íngremes formando um vale. Neste local, de orientação maioritariamente a Norte, mais protegido do sol, quando o vento passa ouvimo-lo assobiar.

É de vinhas como as que ali se encontram, de parcelas com características únicas, a cotas mais elevadas, que provém o Assobio. Fruto das castas mais tradicionais da região, os nossos Assobios tinto, branco e rosé, frescos e versáteis, são vinhos com grande aptidão gastronómica.

**ENÓLOGOS:** David Baverstock, Luís Patrão e Michael Wren

**COR:** Rubi profundo, com laivos violetas.

**AROMA:** Perfumado com notas de frutos e flores silvestres acompanhadas de especiarias.

**PALADAR:** Palato redondo e volumoso, com fruta jovem e taninos bem fundidos. Final com acidez equilibrada.

**ÁLCOOL/VOLUME:** 14 %

**ACIDEZ TOTAL:** 6.92 g/l



## Vinho Tinto Quinta dos Murças- Minas Douro

### **Conceito do Vinho**

Quinta dos Murças Minas provém de Vinhas plantadas numa encosta entre os 110 e os 300 metros de altitude. Estas vinhas, orientadas a Sul, mais expostas ao sol, produzem uvas com maior concentração. Nestas mesmas encostas existem várias minas de água, que vão refrescando o ambiente e permitindo um equilíbrio entre a maior maturação e a frescura tão característica de Murças

### **Prémios**

2018, Mundos Vini-Spring Tastig – Ouro.

### **Agricultura**

Produção Integrada (certificado SATIVA)  
O Inverno foi muito chuvoso e a Primavera muito fria, o que atrasou todo o ciclo vegetativo. O Verão, por seu lado, foi quente e seco, permitindo recuperar o atraso e acelerar a maturação, que se traduziu em uvas de boa concentração, acidez e aromas, A vindima teve inicio no dia 6 de Setembro e terminou no dia 7 de Outubro.

**Geologia do solo:** Xisto

**Idade das vinhas:** As vinhas mais antigas foram plantadas em 1987 e as mais recentes em 2011

**Castas:** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Tinto Cão



### **Vinificação/Estágio:**

Vindima manual, mesa de seleção, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com leveduras indígenas a temperaturas controladas (25º a 28ºC) em lagares de granito, com recurso a pisa a pé e prensagem numa antiga prensa vertical.

Em cubas de betão e em barricas de carvalho francês usado durante cerca de 9 meses.

### **Mais informações**

**Enólogos:** David Baverstock e José Luís Moreira da Silva.

**Cor:** Intensa com laivos violeta.

**Aroma:** Exuberante e concentrado onde dominam frutos vermelhos maduros, alguns aromas florais e aromas balsâmicos, como a Esteva.

**Paladar:** Dominado pela frescura e vivacidade, possui taninos firmes e maduros, com uma acidez bem envolvida, Termina longo e persistente, sobressaindo o equilíbrio entre a frescura e maturação.

**Álcool/Volume:** 13.5%



## Vinho Tinto QUINTA DOS MURÇAS RESERVA Douro

### **Conceito:**

Murças Reserva, nasce nas duas vinhas mais velhas da Quinta, situadas respetivamente a 100 e 380m, e seguindo uma agricultura sustentável. Mostra o potencial das vinhas velhas do Douro para produzir vinhos de grande elegância e capacidade de envelhecimento.

### **Ano de Colheita:**

Intempéries e oscilações da temperatura e humidade fora de época resultaram em baixa produção. O Verão ameno, com as noites bastante frescas proporcionou uvas de enorme qualidade, transformando 2011 num ano épico no douro.

### **Viticultura**

**Geologia do Solo:** Xisto. Idade média das

**Vinhas:** 40 anos **Castas:** Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, outras.

**Vinificação:** Colheita manual, mesa de selecção, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com temperaturas controladas (25 a 28°C) em lagares de granito com pisa-a-pé, prensagem numa antiga prensa vertical.

**Estágio:** Estagiou em barricas de carvalho francês e americano usado durante 12 meses.



**Álcool / Volume:** 14,5% Acidez Total: 6,00 gr/l

pH: 3,55 Açúcar Redutor: 0,7 g/l

**Enólogos:** David Baverstock e Luís Patrão.

**Cor:** Profunda, com laivos violetas.

**Aroma:** Aroma complexo e intenso, onde se destacam os frutos pretos maduros, em conjunto com aromas balsâmicos característicos das vinhas velhas e notas de especiarias, provenientes do seu estágio em barrica.

**Palato:** Firme e concentrado, com acidez equilibrada, possui taninos maduros bem envolvidos no seu corpo e volume. Apresenta um final longo e persistente, que no seu conjunto, permite prever uma grande longevidade.



## Vinho tinto Quinta dos Murças

Margem

Douro

### **Conceito do Vinho:**

O Quinta dos Murças Margem provém de vinhas junto à margem do rio Douro, onde estão algumas das parcelas mais velhas da quinta. Da sua baixa altitude e a exposição solar maioritariamente a sul originam uvas que atingem maior concentração e maturação.

### **Agricultura:**

Produção integrada (certificado SATIVA)

O Inverno foi muito chuvoso e a Primavera muito fria, o que atrasou todo o ciclo vegetativo. O Verão, por seu lado, foi quente e seco, permitindo recuperar o atraso e acelerar a maturação, que se traduziu em uvas de boa concentração, acidez e aromas, A vindima junto ao rio teve início no dia 22 de Setembro e terminou no dia 29 de Setembro.

**Solo:** Xisto

**Idade das Vinhas:** Vinhas plantadas em 1980

**Castas:** Touriga Nacional, Touriga Franca

### **Vinificação/Estágio:**

Vindima manual, mesa de seleção, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com leveduras indígenas a temperaturas controladas (25º a 28ºC) em lagares de granito com recurso a pisa a pé e prensagem numa antiga prensa vertical. Estágio em barricas de 500Lts de carvalho francês usado, durante cerca de 9 meses.



### **Mais Informações:**

**Enólogos:** David Baverstock e José Luís Moreira da Silva.

**Cor:** Profunda, com laivos Violeta.

**Aroma:** Muito intenso e exuberante, onde dominam os frutos pretos maduros, como a amora e o cássis, os aromas balsâmicos, como a Esteva, e notas suaves de especiarias, provenientes do estágio em madeira usada.

**Paladar:** Concentrado, apresenta taninos muito maduros que em conjunto com a sua acidez, presente, mas bem envolvida, lhe conferem uma sensação de volume, corpo e frescura. Possui um final muito longo e persistente, onde dominam os aromas de frutos mais maduros, permitindo prever uma grande longevidade.

**Álcool/Volume:** 13.5%





## Vinho Tinto Crasto Superior Douro

**CASTAS:** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Souzão, Vinha Velha. **VINIFICAÇÃO** As uvas, provenientes da nossa Quinta da Cabreira, no Douro Superior, foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento, o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada.

**ENVELHECIMENTO:** Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês.

### **NOTA DE PROVA**

**Cor:** Violeta carregado. **Nariz:** Excelente intensidade aromática de frutos silvestres, em perfeita harmonia com frescas notas de cacau e suaves aromas de violeta.

**Boca:** Início elegante, evoluído em boca para um vinho de estrutura sólida, com excelente volume e taninos de textura fina e elegante. Tudo em perfeita sintonia com vibrantes sabores de frutos silvestres. Termina fresco e com excelente persistência.

**ENÓLOGO:** Manuel Lobo.



## Vinho tinto Quinta do Crasto Reserva Douro

Vinificado a partir de uvas provenientes das vinhas velhas da Quinta do Crasto, com uma unidade média de aproximadamente 70 anos, o vinho Quinta do Crasto Reserva Vinhas Velhas é um autêntico blend do melhor que o Douro tem para dar, e é altamente reconhecido nacional e internacionalmente pela sua relação qualidade/preço a par do número significativo de garrafas disponíveis no mercado.

A Quinta do Crasto tem 40 hectares de Vinhas velhas num total de 42 parcelas de vinhas, sendo as mais emblemáticas e conhecidas a Vinha da Ponte e a Vinha Maria Teresa, e nas quais podemos encontrar dezenas de castas diferentes. A produção média por hectare de uma vinha velha é de 3000 litros, no entanto, variável de ano para ano, consoante as exigências qualitativas requeridas pela equipa de Enologia para produzir os diferentes vinhos que utilizam a produção das vinhas velhas e nos quais se incluem os vinhos “monovinha”.



Dadas estas restrições produtivas, a quantidade de garrafas de Quinta do Crasto Reserva Vinhas Velhas varia significativamente, mas situa-se entre as 80.000 e as 90.000 garrafas produzidas anualmente. O vinho Quinta do Crasto Reserva Vinhas Velhas apresenta uma grande complexidade e concentração, resultante das baixas produções características das vinhas velhas, em combinação com o seu estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês e americano, a temperatura controlada na cave de barricas da Quinta do Crasto. O vinho Quinta do Crasto Reserva Vinhas Velhas apresenta um aroma complexo, com a fruta e a madeira muito bem integradas, revelando notas de especiarias. Na boca, mostra-se intenso e profundo, bem equilibrado pela firme estrutura de taninos e um longo e persistente final. Ideal para acompanhar pratos fortes de carne ou caça. Engarrafado sem filtração pode vir a criar depósito durante o seu envelhecimento em garrafa.

## Vinho Tinto Quinta do Valbom Douro



Depois de 13 anos à frente da enologia da Herdade dos Grous, Luís Duarte confessa-se entusiasmado pelo novo projeto vínico no Douro. O objetivo é claro: replicar o sucesso da marca alentejana.

Isto de produzir vinhos em diferentes regiões e escolher a preferida é quase como quando falamos dos filhos: gostamos de todos com a mesma intensidade, mas temos objetivos distintos para cada um. Assim é com os enólogos, e Luís Duarte não é exceção. “Não consigo dizer que o Douro é melhor do que o Alentejo, ou vice-versa. Apenas que são muito diferentes”, assume.

De origem duriense, Luís Duarte tem, no entanto, passado grande parte da sua vida a sul o que, como diz o próprio, também não significa que considere esta região superior a qualquer outra no país. Ali, em plena planície, lançou o projeto do Esporão, há mais de 30 anos, e desde então tem mantido a sua atividade profissional no Alentejo.

Quase duas décadas depois de ter feito nascer um conjunto de néctares de um dos maiores produtores vitivinícolas nacionais, seguiu caminho para a Herdade dos Grous, onde permanece até hoje. “Tenho a sorte de ter feito um percurso no qual sempre tive total liberdade de criação, um privilégio que nem todos têm”, garante. Essa liberdade criativa, mas também na gestão dos projetos, é, para Luís Duarte, um desafio constante, que vive intensamente. Aliás, é com esta mesma intensidade que fala do projeto que dirige há 13 anos – os vinhos da Herdade dos Grous -, mas também do seu ‘mais novo’, os recém nascidos néctares da Quinta de Valbom.

### **Do Baixo Corgo chegam dois vinhos ‘field blend’**

Foi, precisamente, para conhecer os vinhos da primeira colheita daquela quinta no Douro, que nos sentámos à mesa com o enólogo. Vindima feita em 2012, os novos néctares chegam agora com uns merecidos cinco anos de repouso em barricas de carvalho francês, tal como manda a cartilha de vinhos DOC Douro. “Estou muito satisfeito com os primeiros vinhos da Quinta de Valbom e orgulhoso do resultado”, assegura Luís Duarte.



Os novos vinhos resultam de um conjunto de castas, provenientes de vinhas velhas quase centenárias e de alguns hectares de bagas mais jovens, com cerca de 30 anos. “São vinhos ‘field blend’”, explica o enólogo, uma vez que não se sabe ao certo o que lá estava plantado. Ainda assim, foi possível determinar blocos de castas, onde a predominância de uma ou outra é mais notória.

Esta conjugação de castas, todas tradicionais da região do Douro, deram origem a dois tintos – Colheita e Reserva DOC 2012. O primeiro, que resultou numa produção de cerca de 36 mil garrafas apresenta uma cor violeta concentrada, aroma a frutos vermelhos maduros, integrado com notas florais e de madeira. O sabor mostra-se de estrutura complexa e revelam um final longo e elegante. Na refeição, harmonizada pelo chef do restaurante Pap’Açorda, em Lisboa, este néctar acompanhou muito bem um prato de polvo à moda de Odeceixe com batata doce.

No que diz respeito ao Quinta de Valbom Reserva, a cor é rubi viva e concentrada. Apresenta aroma a frutos do bosque maduros, com notas de especiarias e tosta, revelando-se elegante e com um grande potencial de longevidade, conforme explica Luís Duarte. Deste néctar, que ao almoço acompanhou uma perna de cabrito assado com cebolinhas e esparregado, produziram-se apenas 5 mil garrafas.

Agora, ultrapassado o primeiro desafio – o de lançar uma nova marca -, Luís Duarte aponta como objetivo conseguir que estes vinhos façam um percurso de sucesso semelhante aos da Herdade dos Grous. Nos próximos anos, o enólogo prevê atingir uma produção máxima na ordem das 120 a 150 mil garrafas, a que se juntará uma pequena quantidade de Vinho do Porto. A colheita de 2012 resultou já num LBV que estará à venda mais perto do Natal.

Portugal não será também mercado único para a Quinta de Valbom que será comercializada nos mesmos países onde o grupo distribui já as restantes marcas. O Estados Unidos são atualmente o principal mercado externo, com a Suíça e o Brasil logo a seguir.



## Vinho Tinto Quinta Vale D. Maria Douro

**Condições:** 2014 caracterizou-se por uma média de precipitação acima do comum, particularmente em Janeiro, Fevereiro, Julho e Setembro. Durante o verão ocorreram trovoadas nos meses de Junho e Julho, com a temperatura média em Janeiro acima da média e um Agosto mais fresco do que as médias registadas de outros anos. Durante a primavera e verão houve um cuidado redobrado para evitar o aparecimento de míldio, oídio e podridão, sendo que todas as uvas recebidas apresentaram óptimas condições sanitárias. No início parecia que iríamos ter uma vindima antecipada. No entanto alguma chuva atrasou a apanha, o que diminuiu o álcool provável das uvas. Houve um aumento relativo na produção, sendo que a qualidade se manteve ao nível de todos os grandes anos do Douro.

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 dos 10 hectares de vinhas velhas originais da Quinta Vale D. Maria. As vinhas têm idade superior a 60 anos, vinhas com exposição Sul, Sudeste, Sudoeste, Nascente e Poente. Na Quinta Vale D. Maria cuidamos das nossas vinhas através de tratamentos sustentáveis, com recurso a Erva Cavalinha, composto orgânico, algas marinhas e urtigas para protecção contra doenças fúngicas, nutrir o solo e criar plantas mais saudáveis de forma sustentável. Vinificação e envelhecimento: As



vinhas velhas da Quinta Vale D. Maria estão divididas em parcelas diferentes e cada parcela é colhida à mão. As uvas são selecionadas antes de entrarem na adega. São desengaçadas e pisadas em lagares de 1 a 3 dias antes da fermentação que ocorre em Lagar e / ou em cubas de aço inoxidável. Em lagar, os vinhos são pisados a pé todas as noites, em cubas de aço inox, fazem-se remontagens manuais. Os vinhos são tirados a limpo para barricas novas de carvalho francês, de 225 litros, provenientes de diversas tanorias (Seguin Moreau, François Frères, Taransaud, Nadalie e Berthomieu), onde se processa a fermentação maloláctica. Todos os vinhos estagiam depois durante 21 meses em barricas de carvalho francês (60% de barricas novas e 40% 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: Setembro 2016, 15,732 garrafas de 75cl, 1,004 Magnums, 252 Double-Magnums, 35 garrafas de 5000mL e 12 garrafas de 9000mL. Notas de prova: Cor violeta, vermelho escuro e púrpura, com enorme concentração de aroma de frutos vermelhos maduros, cereja negra e ameixa e especiarias. 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 / Joana Pinhão / Francisca van Zeller