



QUINTA VALE D. MARIA 2014 LBV PORTO

TECHNICAL SHEET FICHA TÉCNICA

Conditions: 2014 was characterized by above average rainfall throughout the year, particularly in January, February, July and September. There were unusual storms during June and July. In terms of average temperatures, January was above the usual average and August fresher than what is common in the region. Throughout spring and summer there had to be extra care to prevent from mildium, oidium and some rot, but all grapes sourced appeared in great sanitary condition. Harvest appeared to be quite advanced at the beginning, however rainfall delayed picking and also reduced probable alcohol levels in the grapes. We saw a relative increase in production per hectare this year, with a very high quality for the resulting wines.

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, and many others, all from old vines and more recent plantations of Quinta Vale D. Maria, vineyards ranging from 25 to 60 years old, from South, Southeast, Southwest, East and West facing vineyards. These grapes are the last ones to be picked, and averaged above 15,5° Baumé.

Vinification and ageing: Grapes were crushed by foot, before the fermentation, together with 15% of the total grape brandy which would be added to the final Port. This allows us to macerate the grapes at cooler temperatures and for a longer period before fermentation. When the must was ready for the addition of the remaining grape brandy, the fortification is made in one single moment, adding all the brandy to the must and skins in the *lagar*. Then some more treading ensures good homogenization of the whole wine and that the fermentation is stopped. The blend of must and brandy stays in the *lagar* for some more two to four 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 July of 2016.

Bottling: June 2018, in 5.979 x 75cl bottles and 480 x 37,5cl.

Notes: 2014 LBV Port is very deep in colour, violet, dark red and purple, and has a fantastic concentration of mature dark red fruit aromas, with a very typical predominance and blackberries, black cherries, plums' jam and cassis. Elegant and smooth, Quinta Vale D. Maria 2014 LBV Port has a great balance and finesse and a very long and fruity finish.

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 mais de 25 castas tradicionais do Douro, 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. Estas uvas são as últimas a serem colhidas, e apresentavam graduações superiores a 15,5° Baumé.

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 Julho de 2016.

Engarrafamento: Junho 2018, em 5.979 gfs x 75cl e 480 meias-garrafas.

Notas: O Porto LBV 2014 da Quinta Vale D. Maria é de cor profunda, violeta, vermelho escuro e púrpura, com alta concentração de aromas de frutos vermelhos bem maduros, predominantemente amora, cereja negra, doce de ameixa, e toques de cassis. Elegante e suave, é um vinho equilibrado e complexo, com um final longo e frutado.

Enólogos / Winemakers: Cristiano van Zeller / Joana Pinhão / Francisca van Zeller

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 19,5% vol

Baumé: 3,3

Acidez total / Total acidity: 3,76 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity: 0,27 g/l

pH: 3,74; SO2 total / Total SO2: 60 mg/l

Açúcares residuais / Residual sugars: 93 g/l

Embalagem / Packaging

Cartões / Cartons: 6 x 75cl

Peso bruto / Gross weight: 8,5 kgs/cs

Peso líquido / Net weight: 4,59 kgs/cs

EAN Bottle Code: 5606545420126

Case of 6 SCC Code: 15606545420123