



TECHNICAL SHEET
FICHA TÉCNICA

QUINTA VALE D. MARIA 2014 VINTAGE PORT

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.

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: At Quinta Vale D. Maria. Grapes were crushed by foot, before the fermentation, together with 15% of the total 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 stops fermentation. The blend of must and brandy stays in the *lagar* for around two to four days more, with very short 10 minute treading twice a day. It is then raked to the storage vat together with all the press wine (we use traditional basket presses). The wines aged in ancient (more than 100 years old) oak and chestnut wood Port casks and small stainless steel vats, for about 18 months.

Bottling: April 2016, 3563 75 cl bottles.

Notes

Quinta Vale D. Maria 2014 Vintage Port has a very deep red colour with violet and purple nuances. It is tremendously concentrated with mature red fruit aromas such as blackberries, black cherries and plums' jam, cassis and rock rose. Very elegant, structured wine, the 2014 Vintage Port distinguishes itself with a great balance of fruit and structure and for the immense ageing potential it demonstrates.

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 mildio, oídio e podridão, sendo que todas as uvas recebidas apresentaram ótimas 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: Adega da Quinta Vale D. Maria. 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 durante cerca de 18 meses.

Engarrafamento: Abril 2016, 3863 garrafas de 75cl

Notas

O Quinta Vale D. Maria 2014 Vintage Port tem uma cor vermelha escura intensa com nuances de violeta e púrpura. É muito concentrado, com aromas a frutos vermelhos tais como amoras, cerejas pretas e ameixa, como toques a cassis e esteva. Muito elegante e estruturado, o Vintage Port 2014 distingue-se pelo equilíbrio entre fruta e estrutura e pelo enorme potencial de envelhecimento que demonstra.

Enólogos / Winemakers: Cristiano van Zeller / Joana Pinhão / Francisca van Zeller | Consulting Winemaker: Sandra Tavares da Silva

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 19,5% vol

Baumé: 3,6°

Acidez total / Total acidity: 4,06 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity: 0,22 g/l

pH: 3,71

Açúcares residuais / Residual sugars: 102 g/l

Embalagem / Packaging

Caixas de madeira / Wooden box: 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): 6 cs x 12 = 72 cs

Case dimensions (H/W/L) / Dimensões caixa (A/L/C): 11 x 31,5 x 55 cm

Peso bruto / Gross weight: 12 kgs/cs

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

Vendas e apoio comercial / Sales and customer support

Francisca van Zeller: francisca@vanzellersandco.com

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

Manuel Aranha: manelaranha@vanzellersandco.com

Quinta Vale D. Maria, Zona Industrial do Lameirão, Lote Nº 1, 5130-308 S.

João da Pesqueira, Portugal

Tel:+ 351 93 5715382