

QUINTA DE VALBOM VINHAS VELHAS

DOURO SUB-REGIÃO: BAIXO CORGO · PORTUGAL

Na Quinta de Valbom os tradicionais patamares, formam um anfiteatro natural onde se estendem vinhas centenárias, numa paisagem deslumbrante que culmina nas margens do rio Douro. Nos 45 hectares de vinhas, plantadas em socalcos, encontram-se as tradicionais castas do Douro em field blend. ÁREA DA VINHA: 7 hectares VINHEDO: produção de 3,5 toneladas por hectare; PRODUÇÃO: 7.766 garrafas



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Quinta de Valbom

REGIÃO

Douro SUB-REGIÃO: Baixo Corgo

UVAS

Mistura de castas tradicionais do Douro, provenientes de vinhas velhas e em field blend

SAFRA

2016

TEOR
ALCOÓLICO
14%

PH
3,69

ACIDEZ
TOTAL
5,1 g/L

AÇÚCAR
RESIDUAL
0,7 g/L

SERVIÇO
14 °C – 16 °C

DISPONÍVEL
750ml

SOLO

complexos xisto-grauvaquicos

HARMONIZAÇÃO

pratos tradicionais de bacalhau e de carne

PREMIAÇÃO

92 Wine Enthusiast, 2016

VINIFICAÇÃO

O ano de 2016 espelhou um inverno excepcionalmente quente e uma primavera fria - ambos muito úmidos. Foram seguidos por um dos verões mais quentes já registados. No entanto, no final de agosto registou-se no Douro uma precipitação acumulada muito superior à média dos últimos 30 anos e estas reservas de água atenuaram os efeitos do verão quente e seco, refrescando as vinhas cansadas do calor e colocando as maturações de volta ao normal. Em meados de setembro dois dias de precipitação viriam a revelar-se decisivos para o desenrolar muito favorável da vindima. Após esta chuva as temperaturas mais moderadas que se seguiram trouxeram um tempo ensolarado e seco durante a vindima e no dia 20 de setembro as uvas começaram a chegar à adega em excelentes condições. Para a produção deste vinho foram utilizadas as uvas provenientes da Vinha do Poste de Cima, vindimadas no início de outubro.

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente
- ◆ dupla seleção das uvas
- ◆ fermentação em lagares de granito com pisa a pé
- ◆ maceração intensa
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ estágio de 16 meses em barricas de 300L de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi viva e concentrada

Aroma. aroma a frutos do bosque maduros, com notas de especiarias e tosta

Sabor. na boca, a fruta madura, os taninos firmes e a acidez natural fazem deste um vinho profundamente elegante e com um excelente potencial de longevidade