



VALE D. MARIA

Vale D. Maria Douro Superior Tinto

DOC: Douro , 750ml - Vino Tinto

REGIÓN: Douro

Ubicada en la subregión del Douro Superior, la Quinta Vale do Sabor se encuentra en uno de los valles más especiales de la región. Esta Quinta se distingue por la sinuosidad del río Sabor, donde el valle es más estrecho. En este lugar hemos plantado diversas variedades, como Touriga Franca, Touriga Nacional y Tinta Roriz, que aportan un carácter frutado inigualable al Vale D. Maria Douro Superior Tinto.

VINIFICACION: Después de la vendimia manual en la Quinta Vale do Sabor, las uvas son despalilladas. La mitad del lote se pisa en lagares de granito y luego se fermenta en cubas de acero inoxidable. El resto del lote se fermenta completamente en cubas de acero inoxidable, durante 10 a 15 días, a temperaturas controladas entre 22°C y 27°C. Después de la fermentación alcohólica, se realiza la fermentación maloláctica y luego, el 65% del vino envejece en cubas de acero inoxidable y el 35% restante en tinajas y barricas de roble francés durante 12 meses.

SUELO: Esquisto



Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Alicante Bouschet



El Vale D. Maria Douro Superior Tinto presenta un color rubí intenso. Los frutos rojos típicos del Douro Superior están increíblemente presentes en nariz, destacando los aromas de frambuesas y cerezas. El ensamblaje de las 4 variedades presentes en este vino lo hace complejo e intenso. En boca se presenta con una textura aterciopelada y buena densidad. Los taninos son firmes, pero pulidos, lo que lo hace complejo y muy largo en el final.



Es ideal para acompañar roastbeef con espárragos, curry de gambas, plato de Quesos.

Servir a 14°-16°C

PREMIOS

- Andreas Larsson - 92 puntos, Cosecha 2023
 - James Suckling - 91 puntos, Cosecha 2022
 - Wine Enthusiast - Best Buy, Cosecha 2021
 - James Suckling - 90 puntos, Cosecha 2021
 - Grandes Escolhas - 16 puntos, Cosecha 2021
 - James Suckling - 90 puntos, Cosecha 2020
- Entre otros



Vinal s.a.s

Carrera 12A # 78-53, Bogotá - Colombia

T: 311.216.9951 / 304.544.7776 / 323.307.4980 / 321.698.6914

SÍGUENOS

