Quinta Vale D. Maria

Doté d’une profondeur remarquable et d’un équilibre raffiné entre douceur et tanins, le Vintage Port 2011 de Quinta Vale D. Maria est aussi bien appréciable jeune qu'idéal pour un vieillissement prolongé.

QUINTA
VALE D. MARIA

Alcool :20,00 %

Composition: 100% Porto divers

Vintage Port 2011

Douro, Portugal

Région et Vignobles

Produit dans la célèbre **vallée du Douro** au Portugal, le Vintage Port de Quinta Vale D. Maria bénéficie du climat chaud et sec et du terrain escarpé de la région. L'année **2017** a été particulièrement chaude et sèche, avec une période de floraison et de maturation précoces, entraînant une récolte exceptionnellement précoce. Les températures élevées et l’absence de pluie en août ont intensifié la concentration des raisins, produisant des moûts d’une qualité et d’une complexité notables.

Les raisins proviennent d'un assemblage de plus de **25 cépages traditionnels du Douro**, principalement **Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz et Tinta Barroca**. Les vignes, âgées de 25 à 60 ans, sont orientées dans diverses directions (sud, sud-est, est et ouest), captant des expositions solaires variées qui enrichissent la complexité du fruit.

Vinification

Quinta Vale D. Maria utilise des méthodes traditionnelles du Douro, en foulant les raisins aux pieds dans des **lagares en granit** pour extraire les saveurs et la couleur, puis en ajoutant de l’eau-de-vie (15 %). La fortification est effectuée en une seule étape, en ajoutant l’eau-de-vie restante une fois l'équilibre idéal atteint, et en poursuivant le foulage pour stopper la fermentation et intégrer l’alcool.

Vieilli pendant **21 mois**, ce Porto mûrit dans des fûts de bois anciens et des cuves en acier inoxydable, selon une température optimale pour préserver la fraîcheur du fruit. Ce millésime a produit **6 500 bouteilles** de 750 ml et **150 magnums** de 1,5 litre, témoignant du caractère limité et artisanal de ce Porto.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Pourpre intense et profond.
- **Arôme** : Fruits noirs concentrés avec des notes mûres de figue et de prune, complétées par une touche de chocolat noir amer.
- **Bouche** : Structurée et dense, avec une douceur intense équilibrée par des tanins fermes et asséchants. La finale est longue, complexe et légèrement sèche, avec une tension et une élégance raffinée.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

QUINTA
VALE D. MARIA

Vintage Port 2011

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Truffes au chocolat noir** : L'amertume du chocolat noir se marie harmonieusement avec la richesse du Porto et amplifie ses notes de fruits noirs.
- **Petit Gâteau au chocolat** : Le cœur fondant de ce dessert complète la texture dense du vin et intensifie sa profondeur fruitée.
- **Cheesecake** : La texture crémeuse et l'acidité subtile du cheesecake équilibrent la douceur et les tanins du Porto, créant un accord gourmand.
- **Fromage bleu affiné** : La salinité et la complexité du fromage bleu contrastent avec la douceur du Porto, offrant un mariage élégant et raffiné.