



TECHNICAL SHEET
FICHA TÉCNICA
**RUFO DO VALE D.
MARIA DOURO
DOC RED 2011**

Conditions

2011 was a year marked by above average winter rainfall and well below average spring and summer rainfall in the Douro. Spring was warm, with three heat waves (one in April and two in May) and night temperatures above 20°C, which encouraged early budburst and flowering, some 15 days before expected. The water level in the soil through spring and summer lead to a few of the vineyards being affected by hydric stress, as well as a delay in the ripening of the tannins, and rising sugar levels. At our vineyards, we kept delaying the picking of the grapes and wishing for some rain, which came strongly on August 21st and again the 1st of September. This ideal timing of rain helped lower sugar levels and ripen the tannins, in time for a harvest that started on the 8th of September and ran beautifully, full of sunny days and perfect grape maturity.

Grape Origins

A blend of are Touriga Franca and Touriga Nacional grape varieties from 5 year old to 35 year old vineyards situated in the area of Loureiro (Baixo Corgo), rio Pinhão valley and rio Torto valley (Cima Corgo).

Vinification and ageing

At Quinta Vale D. Maria, in stainless steel for 7 to 12 days at temperatures between 22° and 27° Celsius. Ageing in a mix of two, three and four year old French oak barriques for 12 months. Another 12 months in stainless steel.

Bottling: September 2013. Some 75.000 bottles of 75cl produced.

Notes

Rufo was born during an after-dinner talk with some friends, while elaborating about how to better our agricultural practices to improve the environment and increase the *Alectoris rufa's* population in Vale D. Maria (*Alectoris rufa* being the scientific name for the red-legged partridge). We agreed that the word *Rufo*, meaning *red* in Latin, would be a good name for a Douro red wine. But *Rufo* in Portuguese also means the sound of a drum, so when designing the new label, the drum quickly became the choice for the symbol of the new *Rufo do Vale D. Maria*, our entry level wine, and the one that announces and sets the beginning, the rhythm for our range of Vale D. Maria wines.

With a medium concentration of sugars and good acidity levels, Rufo do Vale D. Maria 2011 is an elegant and very fresh wine, with strong aromatic and fruity flavors and a very good freshness in its finish. Great balance and acidity, intense and velvety, with finesse and elegance.

Condições

2011 foi um ano marcado por chuva acima da média nos meses de inverno e abaixo da média nos meses de primavera e verão. A primavera foi quente com três ondas de calor (uma em Abril e duas em Maio) e temperaturas nocturnas acima dos 20°C, o que provocou o aparecimento dos gomos 15 dias antes do esperado. Os níveis da água no solo durante a primavera e o verão levou a que algumas vinhas sofressem stress hídrico, o que atrasou a maturação dos taninos e subiu os níveis de açúcar. Nas nossas vinhas, atrasámos a vindima das uvas com a esperança de alguma chuva, que chegou a 21 de Agosto e outra vez a 1 de Setembro. Esta foi a altura ideal para baixar o baumé dos bagos e amadurecer os taninos a tempo da primeira colheita a 8 de Setembro. A vindima correu lindamente, cheia de sol e com a maturação perfeita das uvas.

Origem das uvas

O vinho é composto por uvas das castas Touriga Franca e Touriga Nacional, provenientes de vinhas entre os 5 e os 35 anos, situadas em quintas da zona de Loureiro (Baixo Corgo), do rio Pinhão e rio Torto (Cima Corgo).

Vinificação e envelhecimento

Na Quinta Vale D. Maria, em aço inox durante 7 a 12 dias a temperaturas controladas entre os 22°C e os 27°C. Estágio em barricas de carvalho francês novas e de 2º, 3º e 4º ano, durante 12 meses.

Engarrafamento: Setembro 2013. Cerca de 75.000 garrafas de 75cl produzidas

Notas

O *Rufo* nasceu de uma conversa após um jantar com velhos amigos, na qual debatíamos como adequar as práticas agrícolas de modo a obter melhores condições ambientais para o crescimento da população da *Alectoris rufa* (nome científico de uma das espécies de perdiz) no Vale D. Maria. Divagando a conversa, acabámos por concordar que *Rufo* (que significa *vermelho* em latim) seria um bom nome para um vinho tinto do Douro. Como *Rufo* significa também o toque do tambor, a escolha foi óbvia quando desenhamos o rótulo do que seria o nosso *Rufo do Vale D. Maria*, o vinho de entrada de gama, que anuncia e estabelece o ritmo da nossa gama de vinhos Vale D. Maria.

Com uma boa concentração de açúcares e muito bons níveis de acidez, o Rufo do Vale D. Maria 2011 é um vinho elegante e fresco, com aromas de fruta muito pura e um longo e muito fresco fim de boca. Muito bom equilíbrio e acidez, intenso e aveludado, um tinto de grande elegância.

Enólogos / Winemakers: Cristiano van Zeller / Joana Pinhão / Sandra Tavares da Silva

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 14,14% vol
Acidez total / Total acidity: 4,90 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,60 g/l
pH: 3,70
SO₂ total / Total SO₂: 126 mg/l
Açúcares residuais / Residual sugars: 0,5 g/l

Embalagem / Packaging

Cartões / Cartons: 6 x 75cl
Euro-paletes / Euro-pallets (1,20 x 0,80 m²): 11 cs x 9 = 99 cs
Paletes normais / Normal pallets (1,20 x 1,00 m²): 15 cs x 8 = 120 cs
Case dimensions (H/W/L) / Dimensões caixa (A/L/C): 15 x 33,2 x 43 cm
Código EAN / EAN Code: 5606545930113
Código SCC Caixa / Cases SCC Code - 15606545930110
Peso bruto / Gross weight: 7,5 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

www.quintavaledonamaria.com | www.facebook.com/quintavaledmaria

Safra 2015. Porto e Douro Wine Tasting em 09/04/2018.