

TECHNICAL SHEET
FICHA TÉCNICA
HISTÓRIA DE MAITÊ
DOURO DOC RED
2017



Conditions

2017 was characterized by being a dry and extremely hot year. An evolution of the climate conditions contribute to have a significant acceleration of the vegetative cycle, making of this vintage the earlier vintage that we remembered. Beginning at early August, 3 weeks earlier than the average vintage date at Douro Valley. The lack of rain throughout the greatest part of the vegetative cycle and high temperatures result in hydric stress, thermic and lightful in an early time of the cycle due to a deficit in the evolution of the vine wall consequently an impact in the production, mainly with the dryness of the bunches. In general, the bunches were phytosanitary healthy. With the high temperatures during maturation stage, the grapes become with an acceleration levels of sugar concentration that takes to the necessity to begin harvesting.

Picking happened in the most perfect time with quality musts, with good sugar levels and phenolic compounds.

History of the wine: História de MAITÊ is the story name of Maria Teresa, Helga's daughter. The MAITÊ personality originate this wine!

Grape Origins: From some plantations with more than 60 years of age, Blend of 40% Touriga Nacional with 60% of Touriga Francesa

Vinification and ageing: All our grapes are fully fermented in inox tanks for 7 to 10 days at temperatures ranging from 20° to 22° Celsius. We then rack the resulting wine to French wood 500 Liters casks, where it goes through malolactic fermentation. All the wine is then carefully aged for 15 months in barriques.

Bottling: OCTOBER 2020, around 1466 bottles 75cl.

Tasting notes:

História de MAITÊ Douro Red has a very aromatic nose and elegant. Matured Fruit allied to wood notes. The tannins are present, and bring to the wine an incredible natural structure.

Condições

O ano vitícola de 2016/2017 caracterizou-se por ser um ano extremamente seco e quente.

A evolução das condições climáticas contribuiu para um adiantamento significativo do ciclo vegetativo, fazendo com que esta tenha sido uma das vindimas mais precoces de que há memória, com início em meados de Agosto, cerca de 3 semanas mais cedo que o verificado geralmente na Região Demarcada do Douro.

A ausência prolongada de precipitação e a ocorrência de temperaturas muito elevadas conduziram a um forte stresse hídrico, térmico e luminoso, numa fase precoce do ciclo, condicionando a evolução da parede de vegetação da videira e tendo tido um impacto na produção, nomeadamente pela desidratação ocorrida nos cachos. Assim, as expectativas iniciais de grandes aumentos de produção face a 2016 não se deverão concretizar, pelas condições climáticas que influenciaram de sobremaneira a colheita.

Do ponto de vista fitossanitário, os cachos apresentavam-se, de uma forma geral, excepcionalmente sãos.

A restrição hídrica e as temperaturas elevadas que se fizeram sentir durante o período de maturação conduziram a um aumento da concentração de açúcar num curto espaço de tempo, o que levou a que houvesse a necessidade de se vindimar com maior celeridade. A colheita oportuna proporcionou mostos de grande qualidade, com bons níveis de açúcar e compostos fenólicos.

História do vinho: História de MAITÊ é a história do nome de Maria Teresa, filha de Helga. A personalidade de MAITÊ originou este vinho!

Origem das uvas: Várias parcelas de vinhas velhas com mais de 60 anos. Blend de 40% Touriga Nacional com 60% de Touriga Francesa.

Vinificação e envelhecimento: As uvas foram fermentadas em cubas de inox tradicionais durante 7 a 10 dias a temperaturas de 20° a 22°. O vinho é tirado a limpo para barricas de carvalho Francês, de 500 litros, onde se processa a fermentação maloláctica. Todo o vinho estagia durante 15 meses em barrica.

Engarrafamento: OUTUBRO 2020, cerca de 1466 garrafas de 75 cl.

Notas de prova:

História de MAITÊ Douro Tinto é um vinho que demonstra um nariz muito aromático e elegante.

Fruta madura, especiarias e notas de madeira. Um vinho de taninos vivos, final longo e persistente.

Enólogo / Winemaker: Ana Rola

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 15,4

Acidez total / Total acidity: 5,2 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity: 0,6 g/l

pH: 3,72

SO2 total / Total SO2: 70 g/l

Açúcares residuais / Residual sugars: 1,5 g/l

Embalagem / Packaging

Caixas de madeira / Wooden boxes: 2 garrafas/caixa

Embalagem / Packaging

Cartões / Cartons:

Safra 2017. Degustando Vinhos de Portugal, Curitiba 24/08/2022.