



QUINTA DO
ESTANHO

Since 1757



VINHO DO PORTO LBV 2013

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

- DO Porto

CASTAS

- Tradicionais do Douro

ENÓLOGOS

- Luís Leocádio

VINHA

Parcelas de vinhas situadas nas íngremes encostas do Rio Pinhão, a uma altitude entre 150m a 400m, com um solo de origem xistosa, pobre e acidatado; de pouca produção, de alta concentração e qualidade de uvas.

VINDIMA 2013

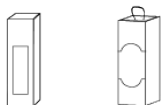
O inverno foi seco, seguido de uma primavera fria e chuvosa. O verão registou temperaturas amenas, com exceção do mês de agosto. A vindima teve início duas semanas mais tarde, dada a tardia floração da videira. Os vinhos tintos resultaram concentrados, de acidez elevada e taninos maduros e com vincada expressão aromática.

VINIFICAÇÃO

Uvas frescas e no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20 kg. Após desengace e suave esmagamento, as uvas foram colocadas em cuba de inox, onde fermentaram durante cinco dias, com três "delestage" diárias, ficando em maceração pós-aguarentação durante mais três dias. Daí resultou um vinho de excelente extrato, que estagiou em velhos balseiros de carvalho francês. O Blend foi feito em março de 2017.



EMBALAGENS DISPONÍVEIS



CARACTERÍSTICAS

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha escura, densa e opaca. Notas de fruta vermelha bem madura (groselha), bálsamo e notas mentoladas. Vinho elegante e vinoso, com taninos sedosos, equilibrados com fruta madura e um toque balsâmico. Final longo, fresco e delicioso.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Desfrutar com sobremesas de chocolate, gelados de intenso sabor, queijo da Serra ou outros queijos gordos. Servir a 15°C - 17°C.