



QUINTA DO ESTANHO

Since 1757



VINHO DO PORTO VINTAGE

1991

| | |
|-----------------------------|-------------------------|
| DESIGNAÇÃO DE ORIGEM | - DO Porto |
| CASTAS | - Tradicionais do Douro |
| ENÓLOGO | - Carlos Soeiro |

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 acidentado; de pouca produção, de alta concentração e qualidade de uvas.

VINDIMA 1991

Ano Vintage excelente. Verão quente e seco, apenas com chuvas ligeiras no início de setembro. Vindima em condições ideais.

VINIFICAÇÃO

Uvas frescas e no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20kg. Após desengace e suave esmagamento, as uvas foram colocadas em cuba de inox, maceração pelicular durante cinco dias. Estas fermentaram ainda durante cinco dias, com três "delestage" diárias, ficando em maceração pós-aguardentação durante mais três dias. Daí resultou um vinho de excelente extrato. Este estagiou em velhos balseiros de carvalho francês. O Blend foi feito em março de 1993.

PROVA ATUALIZADA EM JUNHO DE 2017

Enólogo Luís Leocádio

CARACTERÍSTICAS

NOTAS DE PROVA

Cor carregada, com nuances alouradas. Grande intensidade aromática de fruta madura, florais de violeta, resina e verniz. Final de grande persistência e elegância.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Acompanha bem queijos da Serra, Stilton, Gorgonzola e outros queijos gordos. Ideal para acompanhar sobremesas doces e saborosas com compotas de fruta. Decantar e servir a 17°C - 18°C.

PRÊMIOS

Medalha de Ouro

14º Concours Intern. des Vins de Montagne - Cervim - ITALIA

Medalha de Prata

Concours Mondial de Bruxelles 1999 - BELGIUM
8º Concours International des Vins de Montagne - Cervim - ITALIA
1º Concurso de Vinhos ACIC - PORTUGAL

Medalha de Bronze

Wine Masters Challenge 1999 - PORTUGAL



EMBALAGENS DISPONÍVEIS

