



# QUINTA DO ESTANHO

Since 1757



## VINHO DO PORTO VINTAGE

### 1998

<b>DESIGNAÇÃO DE ORIGEM</b>	- DO Porto
<b>CASTAS</b>	- Tradicionais do Douro
<b>ENÓLOGO</b>	- 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 acidatado; de pouca produção, de alta concentração e qualidade de uvas.

### VINDIMA 1998

Inverno normal e chuvoso. Primavera seca. Temperaturas normais para a época, exceto no final de julho e o início de agosto (45°C durante o dia e 30°C à noite). Temperaturas anormalmente altas durante a vindima. Vinhos encorpados com taninos, o que lhes conferem bom potencial de envelhecimento.

### 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 2001.

### PROVA ATUALIZADA EM JUNHO DE 2017

Enólogo Luís Leocádio

## CARACTERÍSTICAS

### NOTAS DE PROVA

Púrpura escuro, já com evolução para cor tijolo, com encantadores, ricos e plenos aromas de amora e atrativa fragrância floral e de alcaçuz. Um vinho grande, muito intenso e bem arredondado, cheio de fruta do tipo amoras e aromas balsâmicos. Encorpado, com suave e sedoso final.

### 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.

## PRÉMIOS

### Medalha de Ouro

IV Concurso de Vinhos ACIC 2002 - PORTUGAL

Gran Menzione - Vinitaly 2002 - ITÁLIA

13° Concours International des Vins de Montagne - Cervin 2004 - ITÁLIA

### Menção Honrosa

Gran Menzione - Vinitaly 2002 - ITÁLIA



### EMBALAGENS DISPONÍVEIS

