



QUINTA DO  
ESTANHO

Since 1757



## VINHO DO PORTO VINTAGE

2002

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

### VINDIMA 2002

Foi um dos anos mais secos de que há registo. O inverno foi seco e as temperaturas extremamente baixas. A vindima iniciou-se somente no final de setembro, dadas as fortes chuvas no princípio desse mês.

### VINIFICAÇÃO

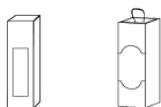
Uvas frescas e no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20kg. Após desengace e suave esmagamento, as uvas foram colocadas em cuba de inox, maceração pelicular durante cinco dias. Estas fermentaram ainda durante cinco dias, com três "delestage" diárias, ficando em maceração pós-aguarentação durante mais três dias. Daí resultou um vinho de excelente extrato. Este estagiou em velhos balseiros de carvalho francês. O Blend foi feito em maio de 2005.

### PROVA ATUALIZADA EM JUNHO DE 2017

Enólogo Luís Leocádio



### EMBALAGENS DISPONÍVEIS



## CARACTERÍSTICAS

### NOTAS DE PROVA

Profundo vermelho púrpura. Apresenta, no nariz, um atraente envelhecimento em garrafa. Notas de frutas maduras com especiarias. Boa qualidade aromática. Toque a violetas. Ameixa quente e compota de cereja na boca, sustentado por um bom corpo. Textura suave e acetinada. Um vinho subtil e elegante, a mostrar-se e a evoluir muito bem.

### 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

VII Concurso de Vinhos ACIC - PORTUGAL

### Medalha de Prata

Concurso ARRIBE Salamanca - ESPANHA