



QUINTA DO ESTANHO

Since 1757



VINHO DO PORTO VINTAGE

2006

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

— DO Porto

CASTAS

— Tradicionais do Douro

ENÓLOGOS

— Anselmo Mendes/ Sandra Sousa

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 2006

O ano agrícola foi bastante seco. O verão foi relativamente quente. Alguns aguaceiros em meados de agosto e temperaturas altas, seguidos de elevadas temperaturas fora de época, no início de setembro, provocaram uma maturação precoce da vinha.

VINIFICAÇÃO

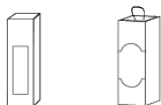
Uvas frescas e no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20kg. Após desengace e suave esmagamento, as uvas foram colocadas em cuba de inox, maceração pelicular durante cinco dias. Estas fermentaram ainda durante cinco dias, com três “delestage” diárias, ficando em maceração pós-aguardentação durante mais três dias. Daí resultou um vinho de excelente extrato. Este estagiou em velhos balseiros de carvalho francês. O Blend foi feito em maio de 2009.

PROVA ATUALIZADA EM JUNHO DE 2017

Enólogo Luís Leocádio



EMBALAGENS DISPONÍVEIS



CARACTERÍSTICAS

NOTAS DE PROVA

De cor carregada e viva, a ganhar tonalidades tijolo. Mostra-se exuberante no aroma, com forte caráter de fruto vermelho maduro, já com evolução e rica complexidade. Na boca, mostra a sua garra com os taninos domados.

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.