



QUINTA DO
ESTANHO

Since 1757



VINHO DO PORTO VINTAGE

2010

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 2010

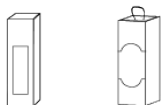
Ano muito invulgar no Douro: muito chuvoso no inverno até à primavera. O verão foi quente e seco, sem qualquer chuva. O pintor iniciou-se mais tardiamente, mas o tempo quente e seco antecipou a vindima, começando-se nos primeiros dias de setembro.

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 2013.



EMBALAGENS DISPONÍVEIS



CARACTERÍSTICAS

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor opaca. No nariz, apresenta vibrantes notas de frutos silvestres, figo e mirtilos, em perfeita harmonia com frescas notas de esteva. Na boca, excelente volume, taninos muito presentes, mas de suave textura. Termina com uma explosão aromática de frutos silvestres. O resultado é um vinho complexo, persistente e fresco, o que faz prever uma notável longevidade.

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.