



QUINTA DO
ESTANHO

Since 1757



VINHO DO PORTO VINTAGE

2012

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 2012

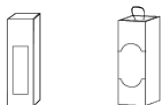
O inverno foi consideravelmente mais frio e seco que o normal. O abrolhamento ocorreu sob condições muito secas no final de março, tendo-se seguido chuvas em abril e início de maio. Com baixo vigor, devido ao inverno seco, o crescimento foi normal, com cachos pequenos e concentrados. A vindima iniciou-se a 18 de setembro em perfeitas condições.

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 2015.



EMBALAGENS DISPONÍVEIS



CARACTERÍSTICAS

NOTAS DE PROVA

Rubi denso e opaco. Notas resinosas e fruta preta, esteva, compota de fruta e chocolate preto. Na boca, o sabor de fruta madura, suportada por uma acidez viva e vigorosos taninos, com um final poderoso e saboroso.

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.