



QUINTA DO  
ESTANHO

Since 1757



## VINHO DO DOURO COLHEITA

2015

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

### VINDIMA 2015

As condições climáticas do ano vitícola de 2015 foram muito favoráveis, com sol, calor e pouca humidade, permitindo um desenvolvimento vegetativo muito homogéneo. O ano iniciou-se chuvoso e frio (janeiro a março), repondo grande parte das reservas de água no solo, fator importante para um abrolhamento equilibrado, no final de março. Depois da floração, em maio, o pintor iniciou-se em julho, de forma homogénea, duas semanas mais cedo do que o ano anterior. No final do ciclo vegetativo, as uvas apresentavam-se em excelente estado sanitário e de maturação. No mês de setembro, a falta de chuva e o calor proporcionaram as condições ideais para o início da vindima.

### VINIFICAÇÃO

Uvas frescas e no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20kg. Após desengace e suave esmagamento, as uvas fermentaram em cuba de inox, ao longo de nove dias, com "delestage" diária. Após fermentação alcoólica, 20% do lote fez estágio em barrica de carvalho francês.

## CARACTERÍSTICAS

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi intensa. O aroma é complexo, com destaque para a fruta vermelha madura, especiarias (noz moscada) e flor de laranjeira. Revela nuances de esteva que lhe conferem frescura. Na boca, surpreende pela acidez equilibrada, pela concentração e pelos seus taninos sedosos. O final é longo e persistente.

### SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Desfrutar com carnes brancas, carnes vermelhas, churrascos, gastronomia italiana, sushi ou queijos de média intensidade. Servir a 16°C - 18°C.

