



QUINTA DO  
**ESTANHO**

Since 1757



## VINHO DO DOURO RESERVA

2015

### DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

- DO Douro

### CASTAS

- Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

### ENÓLOGO

- 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, de forma homogénea, em julho, duas semanas mais cedo que o 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 no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20kg. Após desengace e suave esmagamento, as uvas sofreram cinco dias de maceração a frio. A fermentação decorreu ao longo de dez dias, com "delestage" diária. Após fermentação alcoólica, 50% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

## CARACTERÍSTICAS

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda. Aroma com notas subtis de frutos pretos, com aroma e mirtilo, conjugados com notas de figo, moca e cacau. Na boca, revela uma notável frescura, uma excelente estrutura e equilíbrio, com taninos firmes e de grande qualidade. O seu final é complexo, revelando grande elegância e persistência aromática.

### SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Excelente vinho para desfrutar com assados, carnes vermelhas e queijos de sabor intenso. Servir a 16° - 18°C.

