



QUINTA DO
ESTANHO

Since 1757



VINHO DO DOURO VINHAS VELHAS GRANDE RESERVA

2015

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

- DO Douro

CASTAS

- Vinhas velhas com cerca de três dezenas de variedades identificadas.

ENÓLOGO

- Luís Leocádio

VINHA

Parcelas de vinhas plantadas entre 1932 e 1970, com uma densidade de 8.850 plantas por hectare. Situada nas íngremes encostas do Rio Pinhão, a uma altitude de 300m, 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 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 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, no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20kg. Após criteriosa escolha manual, desengace e suave esmagamento a pé, em pequenos lagares, as uvas sofreram cinco dias de maceração a frio. A fermentação, pelas leveduras indígenas, iniciou-se lentamente e decorreu ao longo de dez dias, com "delestage" diária. Após fermentação alcoólica, o vinho manteve-se em maceração pelicular durante trinta dias. O vinho estagiou em barricas novas de carvalho francês, durante doze meses. **DA SELEÇÃO DAS MELHORES BARRICAS DO LOTE FORAM APENAS PRODUZIDAS 1.333 GARRAFAS NUMERADAS.**

CARACTERÍSTICAS

NOTAS DE PROVA

Cor púrpura e bastante profunda, com laivos violeta e de grande complexidade aromática. Sobressaem a fruta madura, com notas de amoras, cerejas pretas, moca, chocolate e café, encontrando-se a madeira muito bem casada com a fruta. Na boca, apresenta-se denso, com taninos firmes e uma acidez viva, que lhe confere frescura e longevidade.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

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

