



QUINTA DO
ESTANHO

Since 1757



QUINTA DO ESTANHO GRANDE RESERVA VINHAS VELHAS - HOMENAGEM JAIME ACÁCIO QUEIROZ CARDOSO

2016

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

— DO Douro

CASTAS

— Vinhas velhas com cerca de três dezenas de variedades identificadas

ENÓLOGO

— Luís Leocádio

VINHA

Parcelas de vinha 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 300 m, com um solo de origem xistosa, pobre e acidificado; de pouca produção, de alta concentração e qualidade de uvas.

VINDIMA 2016

Campanha muito desafiante, com as castas e parcelas a revelarem-se cada uma a seu ritmo, o que exigiu um acompanhamento muito de perto. O ano vitícola começou de uma forma positiva com um Inverno chuvoso. Na Primavera, as temperaturas superiores ao habitual avançaram o ciclo vegetativo em cerca de 10 dias. Contudo, alguns desafios apareceram quando o tempo chuvoso se prolongou por Abril e Maio, com níveis de precipitação três vezes acima dos últimos anos. Junho e Julho marcaram o regresso do tempo mais típico para a época, mas o mês de Agosto teve grandes vagas de calor que abrandaram o ciclo de maturação, colocando a vinha sob grande esforço. A muito desejada chuva de Agosto caiu no final do mês de forma tímida (7 mm), mas fez a diferença precisamente nas vinhas em que fazia mais falta. O tempo ao longo da vindima esteve excepcionalmente bom, o que possibilitou o desenrolar perfeito das maturações, iniciando a vindima a 23 de Setembro, originando vinhos muito frescos e elegantes com grande concentração.

VINIFICAÇÃO

Uvas frescas no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20 kg, naquelas que são consideradas as melhores zonas de cada parcela. Após criteriosa escolha manual, desengace e suave esmagamento a pé em pequenos lagares, as uvas sofreram 5 dias de maceração a frio. A fermentação, pelas leveduras indígenas iniciou-se lentamente e decorreu ao longo de 10 dias com "delestage" diária, terminando em barricas novas de carvalho francês, onde o vinho estagiou durante 16 meses. Da seleção das melhores barricas foi feito um lote muito limitado a 666 garrafas.

CARACTERÍSTICAS

NOTAS DE PROVA

Cor encarnada escura, densa e concentrada. Grande complexidade aromática, com notas de trufas, cedro, iodo, fruta preta, cacau e café, envolvidos num prolongamento mineral. Na boca apresenta-se denso, com taninos firmes e uma mineralidade balsâmica que lhe confere frescura e longevidade.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Disfrutar com pratos de sabor intenso como caça, carnes vermelhas e queijos de sabor intensos. Servir a 16° - 18°C.

