



QUINTA DO
ESTANHO

Since 1757



QUINTA DO ESTANHO SUPERIOR COLHEITA 2017

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

— DO Douro

CASTAS

— Tradicionais do Douro

ENÓLOGO

— Luís Leocádio

VINHA

Parcelas de vinhas situadas nas íngremes encostas do Rio Pinhão a uma altitude entre 150 a 400 m, com um solo de origem xistosa, pobre e acidentado; de pouca produção, de alta concentração e qualidade de uvas.

VINDIMA 2017

O ano foi extremamente seco, atípico de seca como não há memória no Douro. Como resultado das condições climáticas, verificámos uma precocidade de todas as fases do ciclo vegetativo, com o abrolhamento e floração a decorrer sem problemas, e o pintor a iniciar-se nos primeiros dias de Julho. A continuação do tempo muito quente, manteve-se durante o período de maturação, provocando assim um rápido amadurecimento das uvas, o que levou ao início da vindima nos últimos dias de Agosto. Foi um ano bom, com os vinhos a apresentar uma cor mais intensa e um grau alcoólico mais elevado, mas com uma acidez muito equilibrada. Conseguindo-se manter a frescura e a elegância.

VINIFICAÇÃO

Uvas frescas no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20 kg. Após desengace e suave esmagamento, as uvas fermentam em cuba de Inox ao longo de 9 dias com "delestage" diária. Após fermentação alcoólica, o vinho estagia em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro ano.



CARACTERÍSTICAS

NOTAS DE PROVA

Cor rubi intensa. O aroma é complexo com aromas florais combinados com frutos vermelhos e silvestres, notas de especiarias (noz moscada e cravinho). Revela nuances de esteva e mentol que lhe conferem frescura. Na boca surpreende pela acidez equilibrada, concentração e pelos seus taninos finos e sedosos. O final é longo e persistente, de grande persistência.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

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