



QUINTA DO ESTANHO

Since 1757



QUINTA DO ESTANHO PORTO LBV 2015

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM	- DO Porto
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 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, são apanhadas à mão para caixas de 20 kg. Após desengace e suave esmagamento, foram colocadas em cuba de Inox onde fermentaram durante 5 dias, com três “delestage” diárias, e ficando em maceração pós-aguardentação durante mais 3 dias, produzindo um vinho de excelente extracto. Estagiou em velhos Balseiros de Carvalho Francês. O Blend foi feito em Março de 2019.



CARACTERÍSTICAS

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha escura, densa, viva e bastante opaca. Nariz intenso onde sobressaem aromas de amora e groselha madura, chocolate preto com pimenta e notas mentoladas. Na boca, é um vinho muito equilibrado, corpulento a envolver os taninos de qualidade, com um final persistente e harmonioso que complementa primorosamente o seu aroma.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Desfrutar com sobremesas de chocolate, gelados de intenso sabor, queijo da serra ou outros queijos gordos, ou até mesmo com pratos de caça e carnes vermelhas de sabor intenso. Servir a 15° - 17°C