



QUINTA DO
ESTANHO

Since 1757



QUINTA DO ESTANHO PORTO LBV 2016

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 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, 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 2020.

CARACTERÍSTICAS

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha escura, densa e opaca. Notas de fruta vermelha bem madura (groselha), balsamo e notas mentoladas. Vinho elegante e vinoso com taninos sedosos, equilibrados com fruta madura e um toque balsâmico. Final longo e fresco, delicioso.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Disfrutar com sobremesas de chocolate, gelados de intenso sabor, queijo da serra ou outros queijos gordos. Servir a 15° - 17°C

