



QUINTA DO
ESTANHO

Since 1757



QUINTA DO ESTANHO PORTO VINTAGE

2018

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 acidatado; de pouca produção, de alta concentração e qualidade de uvas.

VINDIMA 2018

O ano iniciou-se com um frio e seco inverno. A primavera continuou fria embora muito chuvosa, o que motivou um atraso no arranque do ciclo vegetativo, duas semanas em relação à média; Primavera chuvosa e Junho registou períodos de chuva e de granizo.

O verão foi quente e seco, onde ocorreram períodos de escaldão, que motivaram algumas perdas. Nas vinhas onde a folhagem protegeu melhor os cachos, a maturação foi muito homogénea. Na vindima as uvas apresentavam um excelente estado sanitário, excepcional na maior parte dos casos. Os vinhos do Porto, apresentaram uma excelente intensidade corante, muito bom volume e concentração. Os vinhos de mesa, apresentaram um profundo equilíbrio entre aromas frutados e florais, com enorme riqueza e frescura, óptimos para envelhecimento.

VINIFICAÇÃO

Uvas frescas e no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20kg. Após desengace e suave esmagamento, as uvas foram colocadas em cuba de inox, maceração pelicular durante 5 dias, fermentou durante cinco dias, com três “delestage” diárias, ficando em maceração pós-aguarentação durante mais três dias. Daí resultou um vinho de excelente extrato. Este estagiou em velhos Balseiros de Carvalho Francês. O Blend foi feito em Abril de 2020.

CARACTERÍSTICAS

NOTAS DE PROVA

Rubi denso e opaco. Intensamente e aromáticamente muito expressivo, notas resinosas e fruta preta, esteva, compota de fruta e chocolate preto. Na boca, o sabor de fruta madura, suportada por uma acidez viva e uma poderosa estrutura tânica, com um final poderoso e saboroso.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Acompanha bem queijos da Serra, Stilton, Gorgonzola e outros queijos gordos. Ideal para acompanhar sobremesas doces e saborosas com compotas de fruta. Decantar e servir a 17° - 18°C

