



QUINTA DO
ESTANHO

Since 1757



QUINTA DO ESTANHO VINHAS VELHAS GRANDE RESERVA 2018

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

- DO Douro

CASTAS

- Vinhas velhas com cerca de três dezenas de variedades identificadas

ENÓLOGO

- Luís Leocádio

VINHA

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

VINDIMA 2018

Foi uma campanha pouco característica no que toca a viticultura. O Inverno foi frio e seco com muito pouca chuva. Com o início da Primavera, chegou chuva abundantemente, que permitiu a reposição de reservas de água no solo. A instabilidade do tempo e fortes chuvas no final de Maio (altura da floração) provocaram além de alguma perda de produção, um atraso no ciclo vegetativo. As doenças também se manifestaram e redobrou-se todos os cuidados. O verão iniciou-se com muita chuva, mas em Agosto com períodos de calor acentuado permitiu regularizar a maturação das uvas e um mês de Setembro quente acelerou o amadurecimento. Na adegas, surgiram vinhos de grande concentração e equilíbrio, de elegância excepcional.

VINIFICAÇÃO

Uvas frescas no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20 kg. 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. Após fermentação alcoólica, o vinho manteve-se em maceração pelicular durante 30 dias. O vinho estagiou em barricas novas de Carvalho Francês durante 24 meses. Da selecção das melhores barricas do lote foram apenas produzidas 3.600 garrafas numeradas.

CARACTERÍSTICAS

NOTAS DE PROVA

Cor púrpura e bastante profunda com laivos violeta e de grande complexidade aromática. Sobressaem a fruta madura, com notas de amoras, cerejas pretas, moca, chocolate e café, encontrando-se a madeira muito bem casada com a fruta. Na boca apresenta-se denso, com taninos firmes e uma acidez viva 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

