



QUINTA DO  
ESTANHO

Since 1757



## QUINTA DO ESTANHO RESERVA 2018

### DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

— DO Douro

### CASTAS

— Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

### ENÓLOGO

— Luís Leocádio

### VINHA

Parcelas de vinha situadas nas íngremes encostas do Rio Pinhão, a uma altitude entre 150m a 400m, com um solo de origem xistosa, pobre e acidentado; 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 adega, 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 desengace e suave esmagamento, as uvas sofreram 5 dias de maceração a frio. A fermentação decorreu ao longo de 10 dias com "delestage" diária. Após fermentação alcoólica, 50% do vinho estagiou em barricas de Carvalho Francês durante 12 meses.



## CARACTERÍSTICAS

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda. Aroma com notas subtis de frutos pretos e mirtilos, conjugados com notas de figo, moça e cacau. Na boca, revela uma notável frescura, uma excelente estrutura e equilíbrio, com taninos firmes e de grande qualidade. O seu final é complexo, revelando grande elegância e persistência aromática.

### SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Excelente vinho para desfrutar com assados, carnes vermelhas e queijos de sabor intenso. Servir a 16°-18° c