



QUINTA DO  
**ESTANHO**

Since 1757



## QUINTA DO ESTANHO SUPERIOR COLHEITA 2019

### DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

— DO Douro

### 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 2019

A colheita de 2019 foi marcada por condições climáticas relativamente estáveis, favoráveis ao ciclo da videira, proporcionando um ano sem grandes sobressaltos e imprevistos: apresentou um Inverno seco e frio, com níveis de precipitação mais baixos; A Primavera surgiu quente e seca, à excepção do mês de Abril em que a precipitação foi ligeiramente superior; As amplitudes térmicas registadas em Agosto e Setembro foram bastante favoráveis à maturação das uvas. A ausência de chuva acompanhada das temperaturas altas, normais na Região do Douro, a par de noites frescas contrastaram com os excessos verificados nos Verões dos últimos anos. Estas condições contribuíram para que, de uma forma geral, as uvas se apresentassem em muito bom estado fitossanitário, sem registo de doenças ou pragas que pudessem trazer algum prejuízo. Os vinhos tintos deste ano apresentam-se com bom corpo, cor e uma excelente acidez. Os teores alcoólicos foram um pouco inferiores ao ano anterior, originando vinhos muito equilibrados com bons taninos, muito suaves e cremosos.

### VINIFICAÇÃO

Uvas frescas no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20 kg. Após desengace e suave esmagamento, as uvas fermentam em cuba de Inox ao longo de 9 dias com "delestage" diária. Após fermentação alcoólica, o vinho estagia em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro ano.

## CARACTERÍSTICAS

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi intensa. O aroma é complexo com aromas florais combinados com frutos vermelhos e silvestres, notas de especiarias (noz moscada e cravinho). Revela nuances de esteva e mentol que lhe conferem frescura. Na boca surpreende pela acidez equilibrada, concentração e pelos seus taninos finos e sedosos. O final é longo e persistente, de grande persistência.

### SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Disfrutar com carnes brancas, carnes vermelhas, churrascos, gastronomia italiana, sushi ou queijos de média intensidade. Servir a 16° - 18°C

