



# QUINTA DO ESTANHO

Since 1757

NUMERADAS DE 1 A 664

LIMITADAS A 664 GARRAFAS

A ESCOLHA DO ENÓLOGO

*Luís Leocádio*



## QUINTA DO ESTANHO VINHAS VELHAS GRANDE RESERVA

*Exclusive*

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 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 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 30 meses. Da selecção das melhores e diferenciadoras barricas do lote, foram apenas produzidas 666 garrafas numeradas.

Venda exclusiva em: [www.exclusiveportugalwines.com](http://www.exclusiveportugalwines.com)

## CARACTERÍSTICAS

### NOTAS DE PROVA

Cor encarnada escura, densa e concentrada. Grande complexidade aromática, com notas de trufas, cedro, iodo, fruta preta, cacau e café, envolvidos num prolongamento mineral. Na boca apresenta-se denso, com taninos firmes e uma mineralidade balsâmica 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

