



QUINTA DO ESTANHO

Since 1757

NUMERADAS DE 1 A 266

LIMITADAS A 266 GARRAFAS

A ESCOLHA DO ENÓLOGO

Luís Leocádio



QUINTA DO ESTANHO

Exclusive

VINHO DO PORTO

TAWNIE DE IDADE

PORTO MAIS 40 ANOS

LOCALIZAÇÃO

— Vale do Rio Pinhão; Cheires - Alijó

ENÓLOGOS

— Luís Leocádio

Lote de um conjunto de Vinhos Muito Velhos, feitos pelo Bisavô do fundador da Quinta do Estanho, Jaime Acácio Queiroz Cardoso, onde a base é a 1ª vindima após a 2ª Guerra Mundial.

VINHA

Parcelas de vinhas situadas nas íngremes encostas do Rio Pinhão, a uma altitude entre 150m a 400 m, com um solo de origem xistosa, pobre e acidatado; de pouca produção, de alta concentração e qualidade de uvas.

CASTAS

Tradicionais do Douro, onde predomina Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Sousão.

VINIFICAÇÃO

Escolha selecionada nas melhores parcelas das nossas vinhas velhas. Fermentação em lagares de granito, com pisa a pé. Blend de vários vinhos raros estagiados em cascos de carvalho francês, durante no mínimo, 40 anos.

Venda exclusiva em: www.exclusiveportugalwines.com

CARACTERÍSTICAS

NOTAS DE PROVA

Cor alourado, com laivos amarelados e esverdeados. Aroma de incrível poder, onde predomina o cravinho da Índia, canela, alcaçuz, noz, avelã, café torrado e vinagrinho. A boca é inundada de sabores a especiarias, com muita persistência e envolvimento.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

É excelente como digestivo com um ótimo café, ou até mesmo um bom charuto. No verão, este vinho pode refrigerar durante 1 hora no frio, o que suaviza a evaporação do álcool pela temperatura do estio, tornando-o muito agradável, sem lhe roubar qualidade. Servir a 14°C - 18°C.

