



QUINTA DO  
ESTANHO

Since 1757



## VINHO DO DOURO VINHAS VELHAS GRANDE RESERVA

2019

### 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 300m, com um solo de origem xistosa, pobre e acidentado; de pouca produção, de alta concentração e qualidade de uvas.

### VINDIMA 2019

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

Desfrutar com pratos de sabor intenso como caça, carnes vermelhas e queijos de sabor intenso. Servir a 16° - 18°C.

