



QUINTA DO
ESTANHO

Since 1757



QUINTA DO ESTANHO PORTO VINTAGE

2021

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

- DO Douro

ENÓLOGO

- João Cabral de Almeida / 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.

CASTAS

Tradicionais do Douro.

VINDIMA 2021

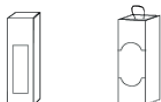
O ano de 2021 ficou marcado por um Inverno frio e por precipitações elevadas durante o mês de Fevereiro, ao qual se seguiu uma Primavera tipicamente amena, marcada por chuvas no mês de Abril, o que permitiu a reposição de água no solo.

Após uma sucessão de anos muito quentes e secos no Douro, o ciclo de crescimento e a vindima de 2021 foram dos mais frescos dos últimos anos. Um verão bastante fresco, sem as ondas de calor que se têm tornado comuns, formaram condições moderadas, contribuindo para maturações mais lentas e graduais, o que favoreceu o equilíbrio, sendo que as noites invulgarmente frescas contribuíram para excelente acidez e cor nos vinhos.

VINIFICAÇÃO

Uvas frescas e no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20kg. Após desengace e suave esmagamento, as uvas foram colocadas em cuba de inox, maceração pelicular durante 5 dias, fermentou durante cinco dias, com três "delestage" diárias, ficando em maceração pós-aguarentação durante mais três dias. Daí resultou um vinho de excelente extrato. Este estagiou em velhos Balseiros de Carvalho Francês. O Blend foi feito em Maio de 2023.

EMBALAGENS DISPONÍVEIS



CARACTERÍSTICAS

NOTAS DE PROVA

Rubi denso e opaco. Intensamente e aromaticamente muito expressivo, com grande finesse e aromas de notas resinosa e fruta preta, esteva, compota de fruta e chocolate preto. Na boca, o sabor de fruta madura, suportada por uma acidez viva e uma poderosa estrutura tânica, com um final poderoso e saboroso.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Acompanha bem queijos da Serra, Stilton, Gorgonzola e outros queijos gordos. Ideal para acompanhar sobremesas doces e saborosas com compotas de fruta. Decantar e servir a 17° - 18°C