



QUINTA DO ESTANHO

Since 1757



QUINTA DO ESTANHO VERY VERY OLD

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM	- DO Porto
ENÓLOGO	- Luís Leocádio

VINHA

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

CASTAS

Tradicionais do Douro.

LEGADO FAMILIAR

A Quinta do Estanho possui um sentido de família muito forte, o que permitiu ao longo dos anos produzir não só, vinhos do Porto de excelência, mas também a preservação da tradição duriense, guardando vinhos e passando de geração em geração. De um blend de vinhos centenários, com base no ano de 1867, na altura produzidos pelo bisavô da nossa actual geração, nasce o nosso Port Tawny Very Very Old, um vinho raro e precioso digno de figurar na história da região.

O TEMPO

Um vinho com base no ano de 1867, estagiou desde a origem no mesmo casco, apenas atestado anualmente por um vinho similar e de idade aproximada. No Douro, sendo um clima mais seco do que Gaia, as perdas por evaporação são de cerca de 2% ou superiores.

Em 2023 surge a tomada de decisão da nossa família engarrafar este vinho com o compromisso de preservação da memória familiar, homenageando as anteriores gerações, o Douro e as suas gentes. A apresentação do vinho é luxuosa, desde acem ambos, personalizados com o nome do cliente.



CARACTERÍSTICAS

NOTAS DE PROVA

Um vinho de concentração ímpar, de aroma intenso e profundo (nozes, amêndoas, café, mel, caramelo, casca de laranja, cânfora, cedro e leve folha de tabaco), uma acidez fresca e elegante, com um final de boca interminável e tão marcante, que dificilmente sairá das nossas memórias mais felizes!

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servido levemente fresco e combinado com Foie Gras e cebola caramelizada, pêra caramelizada e com sorvete de sabor a queijo, tarte de amêndoa, fruta desidratada, sobremesas à base de caramelo, nozes e especiarias, queijos de cura prolongada e sabor intenso, doçaria conventual, ou simplesmente a solo com um charuto de grande qualidade. (Temperatura ideal de serviço 14° - 16° graus)

