



QUINTA DO ESTANHO

Since 1757



NUMERADAS DE 1 A 664

LIMITADO A 664 GARRAFAS DE 1500ML



VINHO DO DOURO VINHAS VELHAS GRANDE RESERVA

2020

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 2020

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 12 meses. Da selecção das melhores barricas do lote foram apenas produzidas 664 garrafas numeradas de 1500ml.

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.

