



QUINTA DO ESTANHO

Since 1757



QUINTA DO ESTANHO SUPERIOR COLHEITA

2022

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM	- DO Douro
CASTAS	- Tradicionais do Douro
ENÓLOGO	- Luís Leocádio

VINHA

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

VINIDIMA 2022

A colheita de 2022 foi marcada por condições climatéricas relativamente estáveis e favoráveis ao ciclo da videira, proporcionando um ano sem grandes sobressaltos ou imprevistos. O Inverno apresentou-se seco e frio, com níveis de precipitação mais baixos. A Primavera surgiu quente e seca, à exceção do mês de abril, em que a precipitação foi ligeiramente superior. As amplitudes térmicas registadas nos meses de agosto e setembro revelaram-se bastante favoráveis à maturação das uvas.

A ausência de chuva, associada a temperaturas elevadas, típicas da Região do Douro, em conjunto com noites frescas, contrastou com os excessos verificados nos verões dos últimos anos. Estas condições contribuíram para que, de uma forma geral, as uvas se apresentassem em muito bom estado fitossanitário, sem registo de doenças ou pragas com impacto significativo.

Os vinhos tintos deste ano apresentam bom corpo, cor intensa e excelente acidez. Os teores alcoólicos foram ligeiramente inferiores ao ano anterior, originando vinhos muito equilibrados, com bons taninos, suaves e cremosos.

VINIFICAÇÃO

As uvas, frescas e no seu ponto ideal de maturação, foram apanhadas à mão para caixas de 20 kg. Após desengace e suave esmagamento, a fermentação decorreu em cubas de inox ao longo de nove dias, com delestagem diário. Após a fermentação alcoólica, o vinho estagiou em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro ano.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INGREDIENTES

Uvas, conservante e antioxidante (sulfitos), agentes estabilizadores (ácido metatartárico).

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

100 ml

Energia	353 Kj / 85 Cal.
Teor Alcoólico	14%
Açúcares totais	2,25 g
Acidez total	75 g
Ph	3,69 g
Hidratos de carbono	1,3 g

Manter em local fresco e seco. Evitar exposição a luz solar

CARACTERÍSTICAS

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo palha. Notas de fruta citrina (toranja e limão), baunilha e cereal tostado de grande elegância. Sabor fresco e mineral, com grande persistência.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Acompanha bem charcutaria especiada, peixes assados no forno, carnes brancas e ainda queijos de estrutura média. Servir a 10°C.

