



QUINTA DO ESTANHO

Since 1757



QUINTA DO ESTANHO PORTO VINTAGE 2016

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

— DO Porto

CASTAS

— Tradicionais do Douro

ENÓLOGO

— Luís Leocádio

VINHA

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

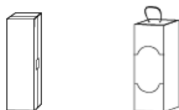
VINDIMA 2016

Campanha muito desafiante, com as castas e parcelas a revelarem-se cada uma a seu ritmo, o que exigiu um acompanhamento muito de perto. O ano vitícola começou de uma forma positiva com um Inverno chuvoso. Na Primavera, as temperaturas superiores ao habitual avançaram o ciclo vegetativo em cerca de 10 dias. Contudo, alguns desafios apareceram quando o tempo chuvoso se prolongou por Abril e Maio, com níveis de precipitação três vezes acima dos últimos anos. Junho e Julho marcaram o regresso do tempo mais típico para a época, mas o mês de Agosto teve grandes vagas de calor que abrandaram o ciclo de maturação, colocando a vinha sob grande esforço. A muito desejada chuva de Agosto caiu no final do mês de forma tímida (7 mm), mas fez a diferença precisamente nas vinhas em que fazia mais falta. O tempo ao longo da vindima esteve excepcionalmente bom, o que possibilitou o desenrolar perfeito das maturações, iniciando a vindima a 23 de Setembro, originando vinhos muito frescos e elegantes com grande concentração.

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-aguardentação durante mais três dias. Daí resultou um vinho de excelente extrato. Este estagiou em velhos Balseiros de Carvalho Francês. O Blend foi feito em Abril de 2018.

EMBALAGENS DISPONÍVEIS



CARACTERÍSTICAS

NOTAS DE PROVA

Rubi denso e opaco. Intensamente e aromaticamente muito expressivo, notas resinosas 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.