

QUINTA DA DEVESA

ESTB - 1941

Tinto Vinhas Velhas

Douro DOC

Seleção cuidada das melhores uvas, com vindima manual. *Field blend* de mais de 20 castas tradicionais da região. Pisa a pé em lagares de granito. Estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês e mínimo de 12 meses de estágio em garrafa.

As vinhas da Quinta da Devesa são geridas usando práticas de agricultura sustentáveis, em conformidade com as diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável, certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.



CASTAS Vinhas velhas com 80 anos, com mais de 20 castas tradicionais da região

SOLO Xisto

CLIMA Mediterrâneo

DETALHES TÉCNICOS Álcool: 15%
Acidez Total: 4.8 g/l
Açúcar Residual: 0.6 g/l
pH: 3.73

TEMPERATURA Servir entre 16° e 18°C

ENÓLOGO Luís Rodrigues

NOTAS DE PROVA

O nariz oferece concentração, guloso. Revela notas de amora, notas torradas e pequenas notas de baunilha, cassis associados a pequenos toques de morango maduro/cereja, bem como notas muito discretas de especiarias doces e um toque muito discreto de pimenta Sichuan. Na boca é suculento, frutado, bem equilibrado, bastante directo e oferece uma bela acidez, uma ligeira tensão. Na boca este vinho expressa notas de amora e framboesa suculenta e madura e pequenas notas de cassis combinados com toques de mirtilos suculentos, flores, alcaçuz, ligeiras notas de baunilha, bem como notas muito discretas de cardamomo e azeitona preta. Os taninos estão bem firmes e discretamente suaves. Bom final de boca.