

ESTB · 1941

VERY VERY OLD WHITE

EDIÇÃO ANIVERSÁRIO 80 ANOS

A QUINTA DA DEVESA

Desde 1941, data em que foi adquirida pela família Fortunato, a história de José Fortunato Júnior e sua esposa, Antónia Soares Fortunato, é de uma vida dedicada ao Vinho do Porto. Desde então tem sido uma empresa familiar independente, dedicada à produção de vinho do Douro e Porto.

A Quinta da Devesa carrega uma história secular. Em 1844, o bem conhecido Barão de Forrester, incluiu esta propriedade no que foi o primeiro mapa da Região Demarcada do Douro. Mas a história mais importante desta propriedade começou no século passado, no ano de 1941, quando a família Fortunato adquiriu a Quinta, iniciando assim uma nova fase de maior investimento na produção de vinhos, com um foco especial nos Vinhos do Porto. Mais tarde surgem também as referências de vinhos DOC Douro.



O VERY VERY OLD WHITE

José Fortunato Júnior era um enólogo apaixonado pelos Vinhos do Porto Brancos. Adquiriu a Quinta da Devesa em 1941 devido à sua localização privilegiada, com uma diversidade de exposições solares, altitudes e ventos predominantes, que permitem a produção de Vinhos do Porto Brancos únicos.

Após o lançamento do Very Very Old Tawny, a Quinta da Devesa decidiu homenagear o nosso fundador José Fortunato Júnior, com o Quinta da Devesa Very Very Old White.

Esta edição limitada exclusiva tem origem numa seleção especial de barricas, que estiveram reservadas exclusivamente para a família, tesouros únicos da herança de Antónia e José Fortunato Júnior.

A Quinta da Devesa continua hoje a ser um produtor familiar independente de Vinho do Porto e tem a honra de partilhar este vinho especial e único com apreciadores de Vinho do Porto em todo o mundo.

NOTAS DE PROVA

Com uma magnífica cor dourada, o aroma do vinho envolve os sentidos com notas doces e perfumadas de madressilva. De textura tão espessa, o vinho alastra pelo palato. A doçura da madressilva casa com um maravilhoso damasco seco, os dois sabores intensos são equilibrados por uma acidez excitante que mantém o palato fresco e concentrado, revelando toda a acidez que o vinho carrega, mas é a fruta da marmelada de laranja e o perfume floral que persistem minuto após minuto no final de boca. Este vinho tem uma concentração e intensidade incríveis, mas consegue manter o equilíbrio perfeito. Esta é verdadeiramente uma justa homenagem à memória de José Fortunato Júnior e ao seu legado de vinhos de família.

TEMPERATURA

ENÓLOGO

Servir entre 12°C - 14°C

Luís Rodrigues

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool | 20%

Acidez Total | 6,17 g/l

Açúcar Residual | 165 g/l

pH | 3,54

Baumé | 7,0

Garrafa | 750 ml

