

QUINTA DA DEvesa

ESTB · 1941

QUINTA DA DEvesa PORTO 10 ANOS BRANCO

A QUINTA DA DEvesa

A Quinta da Devesa esteve desde o início incluída no primeiro mapa da Região Demarcada do Douro, criado pelo Barão de Forrester em 1844. Desde 1941, data em que foi adquirida pela família Fortunato, dedica-se à produção de Vinhos do Porto e Vinhos do Douro.

Localizada no limite do Baixo Corgo e Cima Corgo, a 10 kms do Peso da Régua, situa-se num promontório que domina a afluência dos Rios Douro e Corgo e de onde se desfruta um panorama majestoso que abrange os vales daqueles rios e montanhas da região.

Os seus 34 hectares, plantados com as castas recomendadas para a região, estendem-se de uma cota de 60m até aos 500m, parte voltada a sul recebendo uma excelente exposição solar, e parte virada a Norte de onde recebe ventos dominantes mais frescos. Esta diversidade de exposição solar e vento provoca níveis de maturação e de desenvolvimento variados que permitem temporizar vindimas em condições óptimas.



QUINTA DA DEvesa PORTO 10 ANOS BRANCO

Os Vinhos do Porto da Quinta da Devesa são produzidos exclusivamente de lotes vinificados e envelhecidos na propriedade.

Desde 1941, as colheitas consideradas de qualidade superior pelos enólogos da família, foram guardadas e envelhecidas em cascos de madeira. Estes extraordinários vinhos são hoje usados para produzir os Vinhos do Porto Quinta da Devesa.

Este Vinho do Porto 10 Anos Branco foi obtido a partir de um lote de castas recomendadas para a região demarcada do Douro. O seu envelhecimento, nos armazéns da Quinta da Devesa, decorreu naturalmente ao longo dos anos em vasilhas de madeira, promovendo o escurecimento da sua cor inicial.

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.

NOTAS DE PROVA

Cor dourada límpida.

Aroma intenso, onde predominam frutos secos, a baunilha e as especiarias.

Na boca é intenso, com uma acidez bem integrada na doçura e na madeira. Final fresco e guloso.

TEMPERATURA

Servir a 10°C - 12°C. Uma vez aberto, mantém boas notas de prova durante pelo menos 2 meses.

ENÓLOGO

Luís Rodrigues

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool | 20%

Acidez Total | 3,82 g/l

Açúcar Residual | 114 g/l

pH | 3,65

Baumé | 3,8

Garrafa | 500 ml

Caixa | 6 unidades

REVIEWS E PRÉMIOS

90 Pontos Robert Parker - 2020

"Not showing anywhere near as sweet as the residual sugar statistics would suggest, this does still seem very rich. There is more intensity of flavor than most. It has bitter chocolate and caramel nuances, sometimes seeming more Tawny-like. It adds some grip on the finish."