

QUINTA DA DEvesa

ESTB · 1941

QUINTA DA DEvesa PORTO 30 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 na sub-região Baixo 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 30 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 30 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 de muitos 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

Aspeto límpido, dourado intenso com notas de cobre esverdeadas.

No nariz revela grande complexidade, com aromas a frutos secos.

Na boca é macio, aveludado e longo.

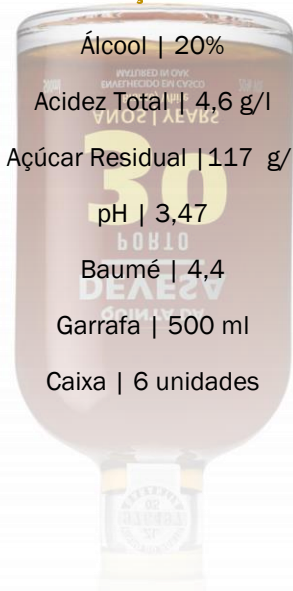
TEMPERATURA

Servir a 10°C. Uma vez aberto, mantém boas notas de prova durante pelo menos 4 meses.

ENÓLOGO

Luís Rodrigues

INFORMAÇÃO TÉCNICA



REVIEWS E PRÉMIOS

94 Pontos Robert Parker – 2018

"The 30 Years White Port is a field blend from old vines (50 plus years). It was bottled in July 2015 with 104 grams per liter of residual sugar. This is not necessarily head and shoulders over the 20 Year tasted this issue, but it is very different. Much darker in color, its main flavor difference comes from its far superior complexity. If it lacks the fresh vibrancy of the 20, it is hardly old, dying or decayed. It is a prime time white Port. Moreover, it finishes with a fascinating array of old Tawny-like flavors, including just a whiff here and there of brandy as it airs and warms. Simply beautiful, this seals the deal with its seemingly endless finish. It's gorgeous. You'll love tasting it because it is delicious. It's also a wine to contemplate, probably my favorite white Port of this report."

92 Pontos Wine Enthusiast - 2015