

QUINTA DA DEvesa

ESTB · 1941

QUINTA DA DEvesa PORTO 40 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 ótimas.



QUINTA DA DEvesa PORTO 40 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 40 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

Cor branco dourado, ligeiramente esverdeado.

O aroma intenso apresenta notas de laranja, baunilha, madeira, noz e mel. Na boca é cheio, fresco, com notas de fruta seca, algum caramelo e especiarias.

Final longo, doce e abaunilhado.

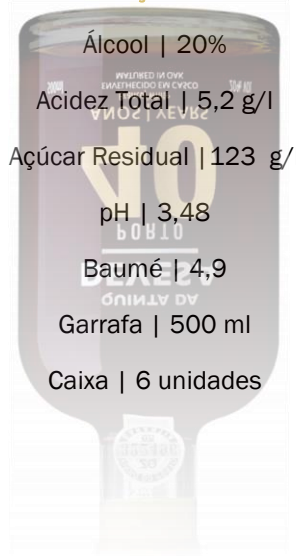
TEMPERATURA

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

ENÓLOGO

Luís Rodrigues

INFORMAÇÃO TÉCNICA



REVIEWS E PRÉMIOS

92 Pontos Robert Parker – 2019

“At this age, it has a tawny color and aroma, and a bit of that flavor too. Concentrated and powerful, this is hard to distinguish from a typical tawny at this juncture. The alcohol burbles up a bit, but this generally holds its own in the long run. The complexity is exceptional too. Don't drink it too warm.”