

QUINTA DA DEvesa

ESTB · 1941

QUINTA DA DEvesa PORTO 50 ANOS BRANCO

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.



QUINTA DA DEvesa PORTO 50 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 50 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

Este Vinho do Porto 50 Anos Branco foi obtido a partir de uma rigorosa seleção de cascos cuidadosamente escolhidos pelo nosso enólogo. O seu envelhecimento, nas caves da Quinta da Devesa, decorreu naturalmente ao longo de muitos anos em vasilhas de madeira. Cor dourada profunda, com notas acentuadas de bronze. No nariz revela altíssima complexidade, notas de fruta de caroço, como damascos e alperces, aromas de especiarias e frutos secos como nozes, avelãs e amêndoas, bem como notas cítricas e de mel. Na boca é macio, fresco e com final muito longo.

TEMPERATURA

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

ENÓLOGO

Luís Rodrigues



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool | 20%

Acidez Total | 5,28 g/l

Açúcar Residual | 138 g/l

pH | 3,49

Baumé | 5,5

Garrafa | 500 ml