

# QUINTA DA DEVESA

ESTB · 1941

## QUINTA DA DEVESA PORTO COLHEITA 1944

### 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 COLHEITA 1944

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.

Os Colheita são Portos Tawny de um único ano de colheita. A idade mínima exigida é sete anos, mas é tradição da Quinta da Devesa envelhecer o vinho durante muitos mais anos antes do engarrafamento. O vinho envelhece nas nossas caves em balseiros, tonéis ou pipas de 550l.

Produzido e envelhecido na Quinta da Devesa durante mais de 70 anos, este Porto Colheita foi engarrafado em 2018.

### NOTAS DE PROVA

O Porto Colheita 1944 apresenta um bouquet extraordinário e uma acidez surpreendente, devido à complexidade, qualidade e sabores refinados.

A sua cor mostra laivos esverdeados, demonstrando a sua longa idade. Os aromas e sabores vão desde notas de frutos secos, nougat, mel, caramelo, tabaco e café, terminando com uma sedosa e incrível textura.

### TEMPERATURA

Servir a 14°C. Uma vez aberto, mantém boas notas de prova durante pelo menos 2 meses.

### ENÓLOGO

José Fortunato Júnior



### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Castas: Vinhas Velhas com mais de 20 castas tradicionais da região

Forma de Vindima: Manual

Fermentação: Lagares de granito com pisa a pé

Álcool: 21%

Acidez Total: 6,68 g/l

Acidez Volátil: 1,60 g/l

Açúcar Residual: 120 g/l

pH: 3,80

Baumé: 5,2

Garrafa: 500 ml