

QUINTA DA DEvesa

ESTB · 1941

QUINTA DA DEvesa PORTO COLHEITA 1969 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 ótimas.



QUINTA DA DEvesa PORTO COLHEITA 1969 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.

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 50 anos, este Porto Colheita foi engarrafado em 2018.

NOTAS DE PROVA

O Porto Colheita 1969 Branco apresenta um bouquet extraordinário e uma acidez surpreendente, devido à complexidade, qualidade e sabores refinados.

Este Colheita Branco impressiona no aroma a laranja caramelizada, resinas exóticas e mel. Na boca é realmente delicioso e subtil, com final muito prolongado e vigoroso.

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: 4,04 g/l

Acidez Volátil: 0,86 g/l

Açúcar Residual: 111 g/l

pH: 3,75

Baumé: 3,7

Garrafa: 500 ml