

# QUINTA DA DEvesa

ESTB · 1941

## QUINTA DA DEvesa PORTO COLHEITA 2000 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.

### O COLHEITA 2000 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 Colheitas 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 550 L.

Produzido e envelhecido na Quinta da Devesa durante 25 anos, este Porto Colheita foi engarrafado pela primeira vez em 2025.

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 Colheita 2000 Branco exibe um vibrante tom amarelo-palha. O aroma é profundo e rico, com notas envolventes de noz e figos secos que realçam sua autenticidade. No paladar, revela-se delicado e complexo, com uma textura sedosa, taninos arredondados e polidos equilibrando a acidez. O final é marcante e persistente.

### TEMPERATURA

Servir a 12°C. Uma vez aberto, mantém boas notas de prova durante pelo menos 2 meses.

### ENÓLOGO

Luís Rodrigues

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool | 20%

Acidez Total | 4,5 g/l

Açúcar Residual | 127 g/l

pH | 3,51

Baumé | 4,5

Garrafa | 500 ml

