

QUINTA DA DEVESA

ESTB · 1941

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2017 NÃO FILTRADO

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 PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2017

As uvas provenientes da nossa Quinta são vindimadas manualmente em pequenos contentores e conduzidas até ao lagar para serem pisadas a pé.

A fermentação durou cerca de 3 a 5 dias, produzindo um vinho com excelente extrato.

O vinho estagiou 5 anos em tonéis de madeira velha. O blend foi feito em Maio de 2022.

O LBV 2017 é um LBV tradicional, sem qualquer tratamento a quente ou frio, e não filtrado, conservando assim todo o potencial de fruta existente. Encontra-se pronto a beber assim que engarrafado, mas envelhecerá lindamente numa cave, esperando pela complexidade.

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 ruby profunda, densa e opaca. Nariz muito intenso e complexo com notas de fruta preta madura, cacau e chocolate.

Na boca é denso, cheio e harmonioso, com sabores de fruta preta, ameixa seca e chocolate. Agradavelmente equilibrado, possui taninos maduros, maduros e de muita qualidade, que conduzem a um final longo, doce e viciante.

TEMPERATURA

Decantar e servir entre 14°C – 16°C. Uma vez aberto, mantém boas notas de prova durante 2 a 4 semanas.

ENÓLOGO Luís Rodrigues



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool | 20%

Acidez Total | 4,2 g/l

Açúcar Residual | 118 g/l

pH | 3,68

Baumé | 4,30

Garrafa | 750 ml

Caixa | 6 unidades

CASTAS

35% Touriga Franca, 35% Tinta Roriz, 15% Touriga Nacional, 15% Vinhas Velhas