

QUINTA DA DEVESA

ESTB - 1941

Tinto Reserva Douro DOC

Seleção cuidada das melhores uvas, com vindima manual. Pisa a pé em lagares de granito. Estágio de 18 meses em barricas novas de carvalho francês e mínimo de 12 meses de estágio em garrafa.

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.



CASTAS	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca
SOLO	Xisto
CLIMA	Mediterrâneo
DETALHES TÉCNICOS	Álcool: 14% Acidez Total: 4,8 g/l Açúcar Residual: 0,6 g/l pH: 3,71
TEMPERATURA	Servir entre 16° e 18°C
ENÓLOGO	Luís Rodrigues

NOTAS DE PROVA

O nariz é aromático, concentrado e poderoso. Revela notas de cassis, amora e pequenas notas de alcaçuz associadas a notas de morango, pequenas bagas e notas de flores, oliveiras, mineralidade picante, moca, especiarias, chá de Ceilão e pimenta de Sichuan. O paladar é frutado, bem equilibrado e suculento, tensão, uma boa acidez e alguma mineralidade. Na boca este vinho exprime notas de amora silvestre, cassis selvagens e pequenas notas de morango e cerejas pretas, associadas a notas de flores, oliveira, mirtilo fresco e fava tonka, bem como toques tostados muito discretos e um toque imperceptível de pimenta de Sichuan. Os taninos são firmes e um pouco secos. Boa persistência com notas de fava tonka e com um toque muito discreto de caramelização.