

QUINTA DA DEVESA

ESTB · 1941

VERY VERY OLD TAWNY

EDIÇÃO ANIVERSÁRIO 80 ANOS

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 VERY VERY OLD TAWNY

Para celebrar os 80 anos de existência, a Quinta da Devesa decidiu engarrafar, pela primeira vez, este vinho extraordinário e raro, armazenado e envelhecido ao longo de décadas nas nossas caves no Douro.

Esta edição limitada tem origem num número muito reduzido de barricas, que estiveram reservadas exclusivamente para a família, tesouros únicos da herança de Antónia e José Fortunato Júnior, que originalmente adquiriu a Quinta de Devesa em 1941.

A Quinta da Devesa continua hoje a ser um produtor familiar independente de Vinho do Porto e tem a honra de partilhar este vinho especial e único com apreciadores de Vinho do Porto em todo o mundo.

NOTAS DE PROVA

Este Very Very Old Tawny apresenta uma cor aloirada dourada, com laivos esverdeados, revelando a sua idade. No nariz mostra um bouquet marcante de aromas sumptuosos com notas de whisky, caramelo, casca de laranja e tabaco. Envolve o palato com um denso volume de boca, excelente acidez e notas cítricas, boa madeira e especiarias. Final muito longo com uma complexidade e profundidade excepcionais e um equilíbrio notável entre doçura e frescura. Um vinho tão complexo que se revela camada após camada indefinidamente.

TEMPERATURA

Servir entre 12°C – 14°C

ENÓLOGO

Luís Rodrigues

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool | 20%

Acidez Total | 7,09 g/l

Açúcar Residual | 171 g/l

pH | 3,64

Baumé | 7,90

Garrafa | 750 ml