

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quinta da Devesa Porto White 10 anos (500ml)
Vinícola	Quinta da Devesa
Safra	N.V
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	fortificado
Castas	Field Blend
Teor Alcoólico	20%
Maturação	em barricas de madeira
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Quinta da Devesa é uma propriedade histórica, incluída no primeiro mapa da região demarcada do Douro. É um domínio familiar e independente, localizado na congruência entre os rios Douro e Corgo, na divisa entre Cima e Baixo Corgo, onde também estão localizadas algumas das mais prestigiadas quintas da região.

Utilizados para uma produção totalmente própria, seus 30 hectares de vinhedos são cultivados sobre os típicos socalcos da região, em altitudes que variam dos 50 até os 500 metros e onde o solo é predominantemente xistoso.

Os vinhedos da Quinta da Devesa são manejados visando extrair o máximo de frescor em seus exemplares. Não à toa, possui uma gama de exemplares com muita ênfase no White Port.

Desde 1941, lotes de colheitas de qualidade superior são guardadas pela família para serem empregados em seus Vinhos do Porto. Este exemplar foi elaborado a partir de um *field blend* com castas brancas tradicionais do Douro, foi envelhecido ao longo dos anos em cascos de madeira.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

dourado intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de frutas cristalizadas, abacaxi caramelizado, amêndoas, mel e laranja confitada



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho intenso, com equilíbrio primordial entre acidez e doçura; sua expressão olfativa se confirma no paladar, levando a um final muito saboroso e persistente



CULINÁRIA

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

castanhas carameladas, frutas desidratadas, tábua de queijos não-envelhecidos, sobremesas em geral