

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quinta da Devesa Vinhas Velhas 2017
Vinícola	Quinta da Devesa
Safra	2017
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	tinto
Castas	Field Blend
Teor Alcoólico	15%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês + 12 meses de estágio em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

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 somente para produção própria, seus 30 hectares de vinhedos encontram-se plantados nos típicos socalcos da região, em altitudes que variam de 50 até os 500 metros e onde o solo é predominantemente xistoso.

Além disso, um dos principais diferenciais da Devesa é sua eficiente gestão da vinha: o cultivo é feito com exposições sul, norte e oeste, possibilitando colher uvas em diferentes períodos e com diferentes fases de maturação. As vinhas orientadas a sul, por exemplo, são agraciadas com muitas horas de sol, enquanto a orientação norte pode aportar maior frescor aos vinhos.

Elaborado a partir de um *Field Blend* entre 20 diferentes castas, com 80 anos de idade, este é um exemplar complexo e refinado, mas muito potente. As uvas passaram pela pisa a pé em lagares de granito e o vinho estagiou por 24 meses, sendo 12 em barricas de carvalho francês e 12 em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

ótima complexidade de aromas, que revelam frutas vermelhas e negras em compota, como ameixas, cerejas, morangos e amoras, aliadas a toques de pimenta-preta, tomilho e especiarias doces

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca é suculento, mostra taninos finos e um grande corpo; é um vinho muito equilibrado e elegante, com final longo e persistente

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

charcuteria e queijos maturados, mão-de-vaca portuguesa ou o mocotó no Brasil, arroz de pato e chorizo, costeleta de cordeiro com purê de castanhas, polvo na brasa com musseline de tubérculos defumados



CULINÁRIA