



QUINTA DAS TECEDERAS VINTAGE 2017

A vindima de 2017 será recordada por ser uma das mais precoces de sempre no Douro. Depois de um Inverno quente e seco, a Primavera trouxe um início precoce do ciclo da vinha.

No final de Agosto, as temperaturas durante a noite desceram drasticamente, o que também encurtou a data de maturação das uvas ao longo do vale. A combinação de dias quentes e noites frescas formaram um conjunto de condições para obtermos uvas com excelente equilíbrio. Setembro continuou seco, significando que a vindima ocorreu sem problemas de maior, e os trabalhos terminaram inclusive antes do previsto. A produção foi mais baixa que usualmente, com cachos e uvas mais pequenas, o que permitiu obter uma concentração excelente e um equilíbrio quase perfeito entre película e fruta. Este é um ano que seguramente se apresentará como um grande Vintage com vinhos excecionais.

TERROIR

Banhada ao longo de 1,5 Kms pelas águas da margem esquerda do rio Douro, na prestigiada área de São João da Pesqueira, a Quinta das Tecedeiras deve o seu nome às freiras que a habitaram e se dedicaram à tecelagem do linho que no passado ali era cultivado. Os solos são de xisto e a exposição norte e oeste, com as vinhas entre os 90m e os 190m de altitude. As uvas amadurecem bem e com grande concentração de aromas e de sabores. Quando foram reconvertidas as vinhas, houve o cuidado de deixar algumas parcelas mais antigas, cujas uvas integram de forma criteriosa os lotes de todos os Vinhos, DOC ou Porto das Tecedeiras.

TASTING NOTES

Colour: Opaco com rubi intenso e reflexos violeta.

Nose: Concentrado, opulento com uma profundidade notável. A fruta madura domina uma inebriante mistura de fruta vermelha e preta, com toques de ameixas secas e alguma esteva e eucalipto. Tudo isto contrasta com o cenário criado pelo clima quente do Douro e os seus solos de xisto.

Palate: Um perfil mais seco com excelente estrutura, largura de boca e equilíbrio, que termina muito longo.

VINIFICATION

Fermentação de cachos inteiros em lagares de granito com a tradicional pisa a pé. Envelheceu em barrica por 2 anos. Não filtrado.

AT TABLE

Os Porto Vintage são famosos por serem parceiros perfeitos para certos tipos de queijo – particularmente queijos “azuis” tal como os Stilton e Roquefort. E é clara a sua harmonização com chocolate negro, especialmente quando acompanhados com framboesas ou outras frutas vermelhas do bosque. Este Vintage “Single Quinta”, produzido e estagiado no Vale do Douro, pode ser apreciado desde já ou guardado em posição horizontal por várias décadas. Em qualquer dos casos notem que este é um vinho não filtrado, e por isso mesmo sugerimos que seja decantado antes de o servir.

Enólogo: Rui Cunha

Álcool: 19% vol. – **Acidez Total:** 4,69 g/l - **pH:** 3,5 – **Açúcar Residual:** 96 g/dm³ - **Sulfitos:** 83 mg/L

Disponível em garrafas de 0,75 Lt.



info@limasmith.com

WWW.QUINTADASTECEDERAS.COM