

QUINTA DA DEvesa

ESTB · 1941

PORTO VINTAGE 2024

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 PORTO VINTAGE 2024

As uvas provenientes da nossa Quinta são vindimadas manualmente em pequenos contentores, para serem conduzidas até à adega.

Vinificado de forma tradicional, a fermentação espontânea decorreu a temperaturas entre 20°C e 24°C. Maceração de cerca de 7 dias após paragem de fermentação. Desta forma, produz-se um vinho com excelente extrato. Estagia em tonéis de madeira velha até ao seu engarrafamento, no segundo ano após a vindima.

As vinhas da Quinta da Devesa são geridas usando práticas de agricultura sustentáveis, em viticultura de sequeiro, em conformidade com as diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável, certificada por uma organização independente.

NOTAS DE PROVA

Cor profunda e intensa, de tonalidade rubi escura com reflexos violáceos. Opaco no centro, revela desde cedo a sua juventude, concentração e potencial de envelhecimento.

Nariz expressivo e complexo, onde sobressaem inicialmente aromas de compota de morango e frutos vermelhos maduros. Evolui para elegantes notas florais de violeta, envolvidas por nuances de chocolate negro e apontamentos de bosque húmido, evocando folha seca, musgo e vegetação silvestre.

Na boca a entrada é ampla, sedosa e envolvente, marcada pela riqueza da fruta madura concentrada. A estrutura tânica revela-se firme e bem integrada, conferindo profundidade e equilíbrio ao conjunto. As notas de fruta vermelha em compota fundem-se harmoniosamente com notas de cacau e nuances terrosas, criando um perfil complexo e distinto. A acidez vibrante aporta frescura e prolonga a prova, enquanto os taninos evidenciam a sua presença e capacidade de evolução. Final longo, deixando uma impressão memorável e de grande distinção.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool | 20%

Acidez Total | 4,3 g/l

Açúcar Residual | 99 g/l

pH | 3,68

Baumé | 3,6

Garrafa | 750 ml

CASTAS

65% Touriga Franca exposta a sul a uma altitude de 300 metros

35% Tinta Barroca exposta a norte a uma altitude de 400 metros

TEMPERATURA

Decantar e servir a 16°C

ENÓLOGOS

Luís Rodrigues | Renato Garrido