

QUINTA DO PÔPA — PORTO VINTAGE 2024



Edição Limitada | 2.000 garrafas

ASSINATURA DO VINHO

A nossa leitura do Vintage: concentração sem peso, frescura e uma sensação de prova mais seca.

IDENTIDADE

O Quinta do Pôpa Porto Vintage nasce exclusivamente da nossa parcela histórica de Vinhas Velhas plantada em 1932. É a nossa interpretação de um grande clássico do Douro: estrutura e capacidade de guarda, mas com a frescura, tensão e precisão que definem o perfil da Quinta do Pôpa.

Com 88 g/L de açúcares totais, mantém a linha que procuramos nos nossos Vintages: menos doce e mais seco na sensação de prova, sem perder profundidade, intensidade ou capacidade de evolução.

DESCRIÇÃO DA VINHA

Proveniência das uvas | Douro, Cima Corgo

Parcela de origem | Vinhas Velhas plantadas em 1932

Castas | Field blend com mais de 20 castas tradicionais do Douro

Altitude | 80–150 m

Geologia do solo | Xistoso

Idade das vinhas | Plantadas em 1932

Esta parcela histórica concentra várias castas no mesmo talhão, permitindo que cada variedade contribua naturalmente para o equilíbrio do conjunto. O solo xistoso, a idade das videiras e a diversidade do field blend conferem profundidade e complexidade, enquanto a condução com práticas de viticultura contidas procura preservar o equilíbrio natural da vinha e a frescura que caracteriza os nossos vinhos de parcela.

VINDIMA DE 2024

O ano vitícola 2023/2024 foi marcado por oscilações de temperatura, sendo considerado um ano quente e, em termos de precipitação, dentro do normal face ao histórico. A vindima foi mais tardia do que a média e apresentou maior número de cachos, peso por cacho semelhante e menor desidratação dos bagos face aos valores históricos, contribuindo para uma produção acima da média.

O reduzido impacto de pragas e doenças permitiu que as uvas chegassem em excelente estado fitossanitário. Na parcela de Vinhas Velhas, estas condições traduziram-se num

equilíbrio entre maturação, concentração e frescura que sustentou a decisão de produzir o Quinta do Pôpa Porto Vintage 2024 — uma edição limitada de apenas 2.000 garrafas.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual da parcela de Vinhas Velhas da Quinta do Pôpa, com recepção das uvas em caixas de 20 kg. Os cachos são recebidos sem desengace e esmagados através da tradicional pisa a pé em lagares de granito.

A fermentação alcoólica decorre espontaneamente, exclusivamente com leveduras indígenas. A aguardentação interrompe a fermentação no momento definido pela equipa de enologia, preservando o equilíbrio entre fruta, estrutura, álcool e açúcar natural.

Após a fortificação com aguardente vínica, o Porto estabiliza durante o inverno. O processo procura preservar a energia e a identidade da parcela, combinando concentração com uma expressão mais fresca, precisa e menos doce na sensação de prova.

ESTÁGIO

24 meses em depósitos de inox.

A opção pelo inox permite preservar a fruta, a frescura e a precisão do vinho antes do engarrafamento, deixando que a verdadeira evolução do Vintage aconteça lentamente em garrafa.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor alcoólico | 19%

Acidez total | 4,6 g/L

Acidez volátil | 0,24 g/L

pH | 3,6

Açúcares totais | 88 g/L