

## FERNANDO DE SOUSA BOTELHO DE ALBUQUERQUE

Com a arte e o engenho de lotar, seleccionando as melhores parcelas desta quinta com características muito próprias, criaram-se os Vinhos do Porto **Quinta da Costa das Aguaneiras**, vinhos diferentes que mostram toda a riqueza e elegância do Douro.

Situada na Freguesia de Gouvinhas na margem direita do rio Douro a Quinta da Costa das Aguaneiras pertence aos Condes de Vila Real desde 1659.

O atual proprietário, Fernando Albuquerque, é o representante da família dos Condes de Vila Real proprietários da Casa de Mateus, sendo ele o 7.º Conde Vila Real, 6.º Conde de Melo e 4.º Conde de Mangualde.

O Século XVII foi para a região duriense uma época de expansão da viticultura e de crescimento rápido da exportação de vinhos e a Quinta da Costa já era à época uma das quintas de referência para os vinhos produzidos na região.

Quando em 1756 foi criada a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro foi feita a primeira «demarcação das serras», a região foi bordada por 335 marcos de pedra com a designação de Feitoria, designação que referendava o vinho da melhor qualidade, único que podia exportar-se para Inglaterra. A quinta da Costa foi uma das quintas que estava dentro dessa demarcação.

Em 2001 a UNESCO elevou a Região do Douro a Património da Humanidade apenas alguns locais da Região Duriense tiveram essa distinção, a Quinta da Costa das Aguaneiras faz parte desse território.

A quinta da Costa das Aguaneiras situa-se nas margens do Rio Ceira, um afluente do Rio Douro, mesmo junto à foz, entre o Pinhão e a Régua. As suas vinhas estão plantadas em encostas xistosas viradas predominantemente a sul e a poente, sistematizadas em patamares de um bardo e vinhas ao alto.

No início da década de noventa foi restaurada a casa e capela da Quinta permitindo a abertura da mesma para a receção de turistas. A casa dispõe de 7 quartos com casa de banho, piscina e balneários, cozinha totalmente equipada e uma vista deslumbrante sobre o miradouro de São Leonardo de Galafura e sobre o Rio Douro.

**Origem:** As uvas provêm da Quinta da Costa das Aguaneiras, localizada na Sub-Região cima corgo do Douro, na freguesia de Gouvinhas.

**Castas:** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinto Cão e Barroca.

**Vinificação:** As uvas são vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma maturação equilibrada, conduzindo a concentrações aromáticas e polifenólicas ideais. Após suave esmagamento e com engajo, as uvas esmagadas são encaminhadas e fermentadas em lagares de pedra na Casa de Mateus, através da pisa humana e com macerações prolongadas.

**Estágio:** Após a fermentação alcoólica e aguardentação, o vinho estagia em pipas usadas de carvalho francês de 660 litros, até ser engarrafado.

**Notas de Prova:** Vinhos vivos e jovens, apresentam cor vermelha intensa quase opaca. O aroma é austero, vigoroso e elegante onde predomina o carácter frutado de uvas bem maduras. Na boca são intensos, cheios, repletos de notas aromáticas que recordam o aroma a frutos vermelhos bem maduros, com uma acidez equilibrada, taninos bem cobertos mas presentes, e com um final longo e muito agradável. Prometem longevidade.

**Armazenamento e Consumo:** com a garrafa deitada, em local fresco de pequena amplitude térmica, (14 a 18°C) e ao abrigo da luz.

**Enólogo:** José Carlos Fernandes

### **Vinho do Porto Late Bottled Vintage (LBV):**

É um Porto Ruby de um só ano, seleccionado pela sua elevada qualidade engarrafado depois de um período de envelhecimento de entre quatro a seis anos. O Porto LBV apresenta cor vermelho rubi intensas, é muito encorpado e rico na boca e tem a particularidade de estilo e personalidade de um vinho de uma só colheita.

*Os nossos Vinhos do Porto Quinta da Costa das Aguaneiras LBV são das colheitas: 2003, 2004, 2008, 2009 e 2010.*

### **Vinho do Porto Vintage:**

Considerado por muitas pessoas como a jóia da coroa dos vinhos do Porto, é o único Porto que amadurece em garrafa. Produzido a partir de uvas de um único ano e engarrafado dois a três anos após a vindima, evolui gradualmente durante 10 a 50 anos em garrafa. O encanto do Porto Vintage reside no facto de ser atrativo em praticamente todas as fases da sua vida em garrafa. Nos primeiros cinco anos mantém a intensidade rubi das cores originais, aromas exuberantes a frutos vermelhos e silvestres e o sabor do chocolate negro, tudo equilibrado por fortes taninos, que combinam na perfeição com sobremesas ricas de chocolate. Após dez anos desenvolvem tons vermelho granada e atinge uma deliciosa plenitude de aromas e sabores a frutos maduros.

À medida que o vinho se aproxima da maturidade, a cor evolui para os tons âmbar ricos e a sua fruta adquire maior subtilidade e complexidade e o seu depósito torna-se mais pesado.

*Os nossos Vinhos do Porto Quinta da Costa das Aguaneiras VINTAGE são das colheitas: 2005, 2006, 2007, 2008, 2011 e 2012.*