



PORTO



VINTAGE 1960

Processo de Vinificação

Vinho fermentado com desengace parcial a uma temperatura controlada (24-28°C) quando o mosto atinge o valor de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77%), estagiando posteriormente em madeira de carvalho, nos armazéns em Vila Nova de Gaia até ser engarrafado, entre o 2º e o 3º ano, depois de aprovado.

Notas de Prova

De cor retinta, o Porto Vintage 1960 tem personalidade intensa, com aromas a frutos vermelhos bem maduros, compotas e nuances de amoras enquanto jovem, dando lugar com a idade a um “bouquet” complexo e pleno de aromas terciários. Na boca mostra-se sempre potente, com uma estrutura assinalável, revelando um agradável e prolongado final de boca.

Vinification Process

Partial de-stemming and controlled fermentation at 24/28°C, when must reaches the desired sugar level, fermentation is then interrupted by the addition of brandy (77%), followed by a minimum maturation period between the 2nd and 3rd years, in oak wood casks till bottling in our warehouses in Vila Nova de Gaia

Tasting Notes

Colorful, Vintage Port 2009 is intense in personality, with aromas of ripe berries, jam and nuances of blackberries when young, becoming complex and full of tertiary aromas with age. The palate is always powerful, with a remarkable structure, revealing a pleasant and long aftertaste. To drink already, assuming however a great evolution in the bottle.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 5,32 g/dm³

Açúcar Residual 103,4 g/dm³

Conservação Conservação a 10 a 18°C em local seco e arejado

Enólogo Ana Urbano

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Temperatura

12/ 14°C

Potencial de Envelhecimento

Guardar

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 20 % vol.

Total Acidity 5,32 g/dm³

Residual Sugar Content 103,4 g/dm³

Preservation 10-18°C in a dry and airy place

Winemaker Ana Urbano

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Temperature

12/ 14°C

Ageing potential

Keep

