



PORTO



VINTAGE 1967

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

Vinho com aromas de evolução onde sobressaem os aromas de especiarias e frutos secos (avelã). Na boca trata-se de um vinho muito delicado confirmando os aromas, com um final de boca longo e agradável.

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

Wine with aromas of evolution where the aromas of spices and nuts (hazelnut) stand out. In the mouth it is a very delicate wine confirming the aromas, with a long and pleasant end of mouth.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 3,45 g/dm³

Açúcar Residual 100,81g/dm³

Conservação Conservação a 10 a 18°C

em local seco e arejado

Enólogo Elisete Beirão

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Temperatura

16 / 18°C

Potencial de Envelhecimento

Guardar

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 20 % vol.

Total Acidity 3,45 g/dm³

Residual Sugar Content 100,81 g/dm³

Preservation 10-18° C in a dry

and airy place

Winemaker Elisete Beirão

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Temperature

16 / 18°C

Ageing potential

Keep

