



PORTO



VINTAGE 1976

### 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 de cor alourada, com aromas de redução desenvolvidos entrosados com frutos secos torrados. Na boca confirma os aromas e ainda está possante, com bom ataque retronasal. Ao serão combina bem com uma tábua de queijos fortes. À refeição a acompanhar um javali com castanhas ou com lombo de vitela assado. À sobremesa acompanha bem um bolo de noz ou uma tarte de amêndoas.

### Vinification Process

*After de-stemming wine fermented at controlled temperature (24°-28°C), when must reach the desired sweetness value, fermentation is interrupted by add of Brandy (77%), followed by a period of maturation in oak barrels at the warehouses in Vila Nova de Gaia. Bottling, after the second or third year after been superiorly approved.*

### Tasting Notes

*Wine of golden color, with aromas of reduction developed intertwined with roasted nuts. In the mouth confirms the aromas and is still powerful, with good retronasal attack. At will it blends well with a board of strong cheeses. To the meal accompanying a boar with chestnuts or with roasted veal fillet. For dessert, accompany a walnut cake or an almond tart.*

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 20,6% vol.

Acidez Total 3,38 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual 96,5 g/dm<sup>3</sup>

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

Enólogo Elisete Beirão

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 20,6 % vol.

Total Acidity 3,38 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugar Content 96,5 g/dm<sup>3</sup>

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

Winemaker Elisete Beirão

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Temperatura

16 / 18°C

Potencial de Envelhecimento

Guardar

Temperature

16 / 18°C

Aging potential

Keep

