



PORTO



VINTAGE 2005

### 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

O Vintage 2005 tem uma personalidade vincada, com aromas presentes de frutos vermelhos bem maduros e compotas, com nuances de amoras. Na boca é potente e com taninos suaves e sabores de compota abrindo também um delicado sabor a noz nova. Tem uma persistência prolongada com um final de boca muito agradável.

### Vinification Process

*Partial de-stemming, fermentation at controlled temperature (24°-28°C), when must reached the desired sweetness value, fermentation was interrupted by the add of brandy; following a period of maturation in oak barrels, in the warehouses of Vila Nova de Gaia; after approval was then bottled between the second and third year.*

### Tasting Notes

*The 2005 Vintage has a strong personality, with the presence of aromas of ripe red fruits, jams and blackberry nuances. In the mouth it is potent, with soft tannins and jam taste, also opening a delicate new nut flavour. It has a prolonged persistence, with a very pleasant aftertasting. This Vintage previews a good bottle evolution.*

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 3,78 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual 105,1 g/dm<sup>3</sup>

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

Enólogo Ana Urbano

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 20 % vol.

Total Acidity 3,78 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugar Content 105,1 g/dm<sup>3</sup>

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

Winemaker Ana urbano

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Temperatura

16/ 18°C

Temperature

16/ 18°C

Potencial de Envelhecimento

Guardar

Ageing potential

Keep

