



PORTO



VINTAGE 2016

### 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 púrpura intensa, com um nariz rico em frutos silvestres, esteva, com algumas notas balsâmicas, que lhe conferem uma grande elegância aromática. Na boca, tem grande intensidade e estrutura, aliando a doçura a uma boa acidez que resulta num perfeito equilíbrio, promovendo um agradável e longo final.

### 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

*Of deep purple color, on the nose is rich in wild berries with some balsamic notes, that gives an elegant aroma. In the mouth, it shows a great intensity and structure, a perfect balance between the sweetness and a good acidity, with a long and pleasant aftertaste.*

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20% vol.

Acidez Total 5,02 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual 95 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 5,02 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugar Content 95 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

Potencial de Envelhecimento

Guardar

Temperature

16 / 18°C

Aging potential

Keep

