



PORTO

◇◇◇
COLHEITA 1952

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 durante um período mínimo de 7 anos, nos armazéns em Vila Nova de Gaia até ser engarrafado.

Notas de Prova

Vinho alourado escuro com rama esverdeada. O Colheita 1952 é um vinho complexo e agradável, com aroma especiado muito presente e um toque de vinagrinho. Na boca é muito encorpado e potente, com um excelente final.

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 of seven years, in oak wood casks till bottling in our warehouses in Vila Nova de Gaia.

Tasting Notes

Dark brown wine with greenish branch. The Harvest 1952 is a complex and pleasant wine, with a very spicy aroma and a touch of vinagrinho. In the mouth it is very full-bodied and powerful, with an excellent finish.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20,5% vol.

Acidez Total 5,4 g/dm³

Açúcar Residual 149 g/dm³

Conservação Conservação a 10 a 18°C

em local seco e arejado

Enólogo Elisete Beirão

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 20,5% vol.

Total Acidity 5,4 g/dm³

Residual Sugar Content 149 g/dm³

Preservation 10-18°C in a dry

and airy place

Winemaker Elisete Beirão

Castas

Mistura de Vinhas Velhas

Grape Varieties

Mixture of Old Vines

Temperatura

10/12°C

Temperature

10/12°C

Potencial de Envelhecimento

Guardar

Aging potential

Keep

