



PORTO

◇◇◇
COLHEITA 1966

Processo de Vinificação

Vinho fermentado com desengace parcial a uma temperatura controlada quando o mosto atinge o valor de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente, estagiando posteriormente em madeira de carvalho durante um período mínimo de 7 anos até ser engarrafado.

Notas de Prova

De cor âmbar, este vinho é dotado de aromas terciários complexos e agradáveis, com notas de especiarias como pimentas, ligeiro cravinho e um toque de baunilha, dado pela boa madeira. Na boca confirma toda a sua elegante evolução aromática e um final prolongado e sublime.

Vinification Process

Partial de-stemming and controlled fermentation, when must reaches the desired sugar level, fermentation is then interrupted by the addition of brandy, followed by a minimum maturation period of seven years, in oak wood casks till bottling.

Tasting Notes

A pale tawny wine, with green hues. Pretty good and complex evolution of the tertiary aromas; good wood and an assortment of spices combining into a tuned symphony with the aromas to "vinagrinho", agreeable sour. At taste is full-bodied and unctuous confirming all the good sensations emerging in the nose, matching a powerful inner-nose and a long delicious after taste.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 4,88 g/dm³

Açúcar Residual 117 g/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

10 / 12°C

Potencial de Envelhecimento

Beber / Guardar

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 20 % vol.

Total Acidity 4,88 g/dm³

Residual Sugar Content 117 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

10 / 12°C

Ageing potential

Drink / Keep

