



## PORTO

◇◇◇  
COLHEITA 1967

### 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%).

### Notas de Prova

Vinho alourado claro, com laivos esverdeados. a realza e excelência dos aromas terciários com complexidade e harmonia em que as especiarias estão bem presentes como pimentas e noz moscada, boas notas de compotas e uma baunilha dada por uma madeira boa e suave. Na boca confirma toda a sua elegância e qualidade e enche-nos a boca de bons e potentes sabores.

### 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%).*

### Tasting Notes

*Light brown wine with greenish glints. The royalty and excellence of the tertiary aromas with complexity and harmony in which the spices are well present as peppers and nutmeg, good notes of jams and a vanilla given by a good and soft wood. In the mouth confirms all its elegance and quality and fills us with mouths of good and powerful flavors worthy of its nobility. It has a majestic retronasal attack and a prolonged and noble end of mouth.*

### Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 4,95 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual 122,8 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 % vol.

Total Acidity 4,95 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugar Content 122,8 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

Beber / Guardar

### Temperature

16 / 18°C

Ageing potential

Drink / Keep

