



## PORTO

◇◇◇  
COLHEITA 1977

### 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

Cor âmbar clara. No aroma é complexo, onde estão presentes notas de noz-moscada, mel e um toque cítrico. No palato é elegante e aveludado, é um vinho que cresce na boca.

### Vinification Process

*Wine fermented after partial destemming at controlled temperature (24-28°C), when must reached the desired sweetness value, fermentation was interrupted by the addition of brandy(77%); ageing in oak wood barrels for a minimum period of seven years, in our warehouses in Vila Nova de Gaia, till bottling.*

### Tasting Notes

*Light amber color. The aroma is complex, with notes of nutmeg, honey and a citric hint. The palate is elegant and velvety, this wine grows in the mouth.*

**Região** Douro

**País** Portugal

**Solo** Xistoso

**Gradação Alcoólica** 20 % vol.

**Acidez Total** 4,42 g/dm<sup>3</sup>

**Açúcar Residual** 118 g/dm<sup>3</sup>

**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** 4,42g/dm<sup>3</sup>

**Residual Sugar Content** 118 g/dm<sup>3</sup>

**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

