



PORTO

◇◇◇
COLHEITA 1980

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 de cor âmbar, complexo no aroma, com sugestões de figos secos, amêndoas, delicadas notas de mel e um subtil toque de especiarias. Na boca é equilibrado e fresco mostrando bem a idade deixando-nos deliciados com o final de boca prolongado.

Vinification Process

Wine fermented after partial destemming at controlled temperature, 24/28°C, when the must reaches the desired sweetness, fermentation is then interrupted by adding 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

Pale tawny wine, with personalised aromatic evolution, with well defined tertiary aromas, enhancing a noble wood with vanillas, good and elegant presence of the "Vinagrinho", noble volatile acidity, and spices, mild notes of pepper and clove with a slight nutmeg touch. At taste is powerful and fresh revealing well its age, delighting us with its long after taste.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 4,29 g/dm³

Açúcar Residual 125 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 % vol.

Total Acidity 4,29 g/dm³

Residual Sugar Content 125 g/dm³

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

10 / 12°C

Potencial de Envelhecimento

Beber / Guardar

Temperature

10 / 12°C

Ageing potential

Drink / Keep

