



## PORTO

◇◇◇  
COLHEITA 1985

### 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 claro, com aromas terciários complexos e muito finos, com notas de vinagrinho e especiarias como canela e pimenta vermelha dando-nos um bouquet elegante, harmonioso e nobre. Na boca é potente e com harmoniosos aromas retronasais dando-nos um final de boca prolongado e nobre.

### 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

*Light tawny wine, with tertiary complex and very fine aromas, notes to "vinagrinho", noble volatile acidity, and spices as cinnamon and red pepper, bringing us an elegant, harmonious and noble bouquet. Great volume at taste and well balanced inner nose aromas, a noble and persistent after taste.*

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 4,72 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual 112,6 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

16 / 18°C

Potencial de Envelhecimento

Beber / Guardar

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 20 % vol.

Total Acidity 4,72 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugar Content 112,6 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

16 / 18°C

Ageing potential

Drink / Keep

