



PORTO

◇◇◇
COLHEITA 2004

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 tinto alourado. No nariz sobressaem os aromas a frutos do bosque aliados a algumas especiarias e toques de baunilha, começando a surgir uma bouquet evoluído. Na boca é doce e delicado, sentem-se uns taninos suaves e arredondados. Final longo e persistente.

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%), followed by a minimum maturation period of seven years, in oak wood casks till bottling in our warehouses in Vila Nova de Gaia.

Tasting Notes

Reddish red wine. In the nose, the aromas of the fruits of the forest stand out along with some spices and touches of vanilla, beginning to appear an evolved bouquet. In the mouth is sweet and delicate, feel soft tannins and rounded. Long and persistent ending.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 3,70 g/dm³

Açúcar Residual 107 g/dm³

Conservação Conservação a 10 a 18°C em local seco e arejado

Enólogo Ana Urbano

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 3,70 g/dm³

Residual Sugar Content 107 g/dm³

Preservation 10-18°C in a dry and airy place

Winemaker Ana Urbano

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Temperature

10 / 12°C

Aging potential

Drink / Keep

