



## PORTO

◇◇◇  
COLHEITA 2005

### 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 com laivos acastanhados. O aroma é rico em frutos secos, com um toque de especiarias, começando a surgir um bouquet muito elegante. Na boca é doce e refrescante, taninos bem presentes. Final longo e persistente.

### 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

*Red wine with brownish hues. The aroma is rich in dried fruit with a touch of spices and raisins, beginning to emerge a very elegant bouquet. On the palate is sweet and refreshing, has good tannins. Long and persistent.*

### Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 19,5% vol.

Acidez Total 3,6 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual 110 g/dm<sup>3</sup>

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 19,5 % vol.

Total Acidity 3,6 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugar Content 110 g/dm<sup>3</sup>

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

Ageing potential

Drink / Keep

