



## PORTO

◇◇◇  
30 ANOS  
30 YEARS

### Processo de Vinificação

Fermentação alcoólica interrompida pela adição de aguardente, lote envelhecido em madeira cerca de 30 Anos até ser engarrafado.

### Notas de Prova

Vinhoalourado com aromas terciários finos e bem conseguidos já com um soberbo toque a baunilha e onde estão presentes aromas de especiarias como noz-moscada e pimentas. Na boca vemos confirmados todos estes predicados em conjunto com um ataque retronasal poderoso e um final de boca muito prolongado.

### Vinification Process

*Fermentation interrupted by the addition of brandy. Ageing in cask till bottling.*

### Tasting Notes

*Tawny colour with greenish hints. Good aromatic intensity, predominating hints of wood mixed with spice aroma, like nutmeg and pepper. In the mouth is very well balanced and persistent.*

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 5,8 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual 124 g/dm<sup>3</sup>

Conservação Garrafa na horizontal

Enólogo Ana Urbano

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 20 % vol.

Total Acidity 5,8 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugar Content 124 g/dm<sup>3</sup>

Preservation Bottle Horizontally

Winemaker Ana Urbano

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Temperatura

10 / 12°C

Temperature

12 / 16°C

Potencial de Envelhecimento

Beber / Guardar

Aging potential

Drink / Keep

