



PORTO



VINTAGE 1982

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, nos armazéns em Vila Nova de Gaia até ser engarrafado, entre o 2º e o 3º ano, depois de aprovado.

Notas de Prova

Vinho com uma boa evolução dos aromas de redução, com toques de frutos do bosque e nuances achocolatadas. os aromas a frutos secos estão presentes com destaque para a noz. Na boca confirmam-se todos os predicados revelados no aroma.

Vinification Process

After de-stemming wine fermented at controlled temperature (24°-28C), when must reach the desired sweetness value, fermentation is interrupted by add of Brandy (77%), followed by a period of maturation in oak barrels at the warehouses in Vila Nova de Gaia. Bottling takes place after the second or third year after been superiorly approved.

Tasting Notes

Good developed aromas in bottle, hints to wild fruits and chocolate fragrances. Presence of dry fruits with a remarkable nut aroma. At taste we may find all the characteristics revealed in the aroma.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 3,14 g/dm³

Açúcar Residual 99,2 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 3,14 g/dm³

Residual Sugar Content 99,2 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

16 / 18°C

Potencial de Envelhecimento

Guardar

Temperature

16 / 18°C

Ageing potential

Keep

