



MIGUELS

PORTO



VINTAGE 1984

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 elegância e vinosidade. Sobressai a fruta madura, com notas de frutos silvestres com incidência na amora, na boca confirma-se toda a sua categoria com um final de boca prolongado.

Vinification Process

After de-stemming wine fermented at controlled temperature (24°-28°C), 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, after the second or third year after been superiorly approved.

Tasting Notes

Good developed aromas in bottle, with elegance and vinosity. Predomination of ripe fruit, notes of wild fruit mostly raspberry, at taste we may prove its full category with a long final.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 3,23 g/dm³

Açúcar Residual 94,8 g/dm³

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

Guardar

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 20 % vol.

Total Acidity 3,23 g/dm³

Residual Sugar Content 94,8 g/dm³

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

Aging potential

Keep

