



MIGUELS

PORTO



VINTAGE 1989

### 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 aromas evoluídos de redução, característico do seu envelhecimento em garrafa, apresenta ainda notas de compota de frutos do bosque, e na boca a presença de taninos redondos, com um prolongamento duradouro.

### 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, due to its maturation in bottle, revealing also notes of grove fruit jam, at taste round tannins with long persistence.*

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 3,98 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual 99 g/dm<sup>3</sup>

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 3,98 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugar Content 99 g/dm<sup>3</sup>

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

Ageing potential

Keep

