



POR  
TO  
◊◊◊  
COLHEITA 1963

**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 de cor ambar com laivos esverdeados, um Porto intenso, requintado e muito complexo, conjugando aportamentos de frutos secos (amêndoas, avelãs), com sugestões balsâmicas e de especiarias. Vigoroso mas bastante elegante, com assinalável frescura a definir um fim de boca interminável.

**Vinification Process**

*Partial de-stemming and controlled fermentation at 24/28°C, when must reaches the desired sugar level, fermentation is then interrupted by the addition of brandy (77%), followed by a minimum maturation period of seven years, in oak wood casks till bottling in our warehouses in Vila Nova de Gaia.*

**Tasting Notes**

*An amber coloured wine, with green hues. Intense, pretty good and complex evolution of the tertiary aromas; good wood and an assortment of spices combining into a tuned symphony with the aromas of nuts and almond, agreeable sour. At taste is full-bodied and unctuous confirming all the good sensations emerging in the nose, matching a powerful inner-nose and a long delicious after-taste.*

**Região Douro**

**País Portugal**

**Solo Xistoso**

**Graduação Alcoólica 20 % vol.**

**Acidez Total 6,7 g/dm<sup>3</sup>**

**Açúcar Residual 163 g/dm<sup>3</sup>**

**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 6,7 g/dm<sup>3</sup>**

**Residual Sugar Content 163 g/dm<sup>3</sup>**

**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**

**10 / 12°C**

**Potencial de Envelhecimento**

**Guardar**

**Temperature**

**10 / 12°C**

**Aging potential**

**Keep**

