



## PORTO

◇◇◇  
COLHEITA 1965

### 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 alourado claro, com laivos esverdeados na rama. Muito boa e complexa evolução de aromas terciários com boa madeira e muitas especiarias combinadas numa afinada sinfonia com os aromas a vinagrinho. Na boca é encorpado e gorduroso confirmando todas as boas sensações que sobressairam no nariz aliando um poderoso aroma retronasal e um final de boca prolongado.

### Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 21 % vol.

Acidez Total 5,81 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual 146,1 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

12 / 14°C

Potencial de Envelhecimento

Guardar

### 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 add 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

*A pale tawny wine, with green hues. Pretty good and complex evolution of the tertiary aromas; good wood and an assortment of spices combining into a tuned symphony with the aromas to "vinagrinho", 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.*

### Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 21 % vol.

Total Acidity 5,81 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugar Content 146,1 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

12 / 14°C

Aging potential

Keep

