



PORTO

◇◇◇
COLHEITA 2007

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 tinto com laivos acastanhados. O aroma é rico em frutos secos, com um toque de especiarias, começando a surgir um bouquet muito elegante. Na boca é doce e refrescante, taninos bem presentes. Final longo e persistente.

Vinification Process

Wine fermented after partial destemming at controlled temperature, 24/28°C, when the must reaches the desired sweetness, fermentation is then interrupted by adding brandy (77%), ageing in oak wood barrels for a minimum period of seven years, in our warehouses in Vila Nova de Gaia, till bottling.

Tasting Notes

Red wine with brownish hues. The aroma is rich in dried fruit with a touch of spices and raisins, beginning to emerge a very elegant bouquet. On the palate is sweet and refreshing, has good tannins. Long and persistent.



Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 3,6 g/dm³

Açúcar Residual 110 g/dm³

Conservação Conservação a 10 a 18°C

em local seco e arejado

Enólogo Ana Urbano

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Temperatura

10/12°C

Potencial de Envelhecimento

Beber / Guardar

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 20 % vol.

Total Acidity 3,6 g/dm³

Residual Sugar Content 110 g/dm³

Preservation 10-18°C in a dry

and airy place

Winemaker Ana Urbano

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Temperature

10/12°C

Aging potential

Drink / Keep