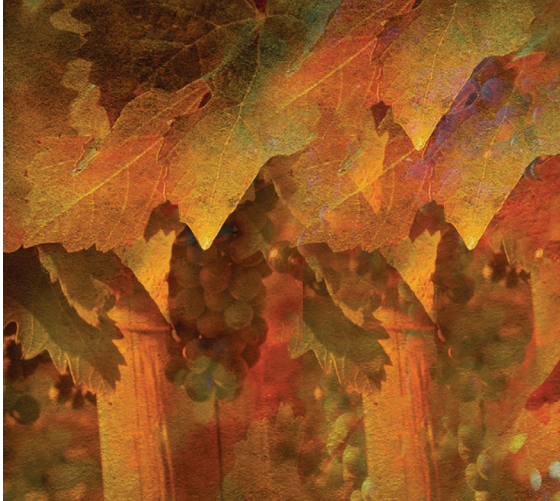


QUEM SOMOS



Associados a uma longa tradição familiar vitivinícola desde 1926, com quintas nas regiões do Douro e Porto, Dão e Bairrada, estamos focados na produção de vinhos de alta qualidade, usufruindo para o efeito de uma equipa experiente. Os nossos vinhos, convencionais e biológicos são criteriosamente selecionados. Nos vinhos do Porto, a nossa gama estende-se desde os tradicionais Portos Tawny, Ruby, White e Rosé, até aos blends de 10, 20, 30 e 40 anos, apresentando, ainda, uma extensa gama de vinhos do Porto Colheita, datados desde a década de 1940 até aos nossos dias.



“A VIDEIRA” - VISÃO SIMBÓLICA



A videira representa a ligação entre a alma e o corpo. A sua parte visível, tronco, ramos e folhas é a manifestação da sua parte não visível, a raiz sendo esta a sua fonte de energia. Tal como a videira, captamos a nossa energia através da integridade do nosso ser.

Imersos nos nossos pensamentos e preocupações, tendemos a afastarmo-nos da natureza e sentimo-nos desligados da vida. Em contacto com as nossas sensações, através dos órgãos dos sentidos, sentimos a vida na sua plenitude, e somos íntegros. Somos naturais, como a videira é...

NO QUE ACREDITAMOS



A Miguels procura realçar os valores humanos inerentes à cultura do vinho e da vinha em Portugal, e louvar o esforço dos vitivinicultores portugueses. O seu espírito de entrega, paixão e entrega, são valores determinantes do sucesso.



O NOSSO PROPÓSITO



Pretendemos fazer de cada parceiro, cliente ou colaborador, um amigo que celebra conosco... Contamos consigo para fazer parte deste projeto...

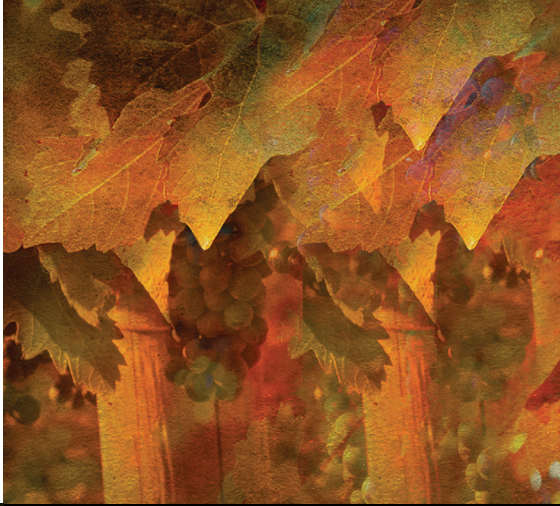
WHO WE ARE



Associated with a long family tradition, since 1926, with properties in the regions of Douro and Port, Dão and Bairrada, we produce high quality wines benefiting from an experient family team.

Our wines, conventional and organic, are carefully selected.

In Port wines our range extends from the traditional Tawny, Ruby, White and Rose Ports to the blends of 10,20,30 and 40 years. And we present also an extensive range of old Port Wines, colheitas and vintages.



THE VINE AND SYMBOLISM



The shape of the vine and its strength represents its integrity, well supported on its roots.

Like the vine, we are part of the nature and we depend on our spirit.

When we are connected with nature we feel the present moment with joy and fulfillment. We preserve our energy and we follow our spirit path.

WHAT WE BELIEVE



In Miguels we look for enhancing the human values and relationships and we praise the effort of our winemakers and farmers through our work.



OUR GOAL



We intend to make of every partner, customer or employee, a friend who celebrates with us...

We count on you to be part of this project...



PORTO

◇◇◇
10 ANOS
10 YEARS

Processo de Vinificação

Fermentação alcoólica interrompida pela adição de aguardente, envelhecido em madeira até ser engarrafado.

Notas de Prova

Vinho de cor alourada, aroma rico e complexo, com notas de frutos secos, veludo na boca, cheio, mantendo uma boa frescura e um longo final.

Vinification Process

Alcoholic fermentation stopped by adding brandy. Aged in wood until bottling.

Tasting Notes

Golden-colored wine, rich and complex aroma with notes of dried fruit, velvet in the mouth, full, maintaining a good freshness and a long finish.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 4,08 g/dm³

Açúcar Residual 113 g/dm³

Conservação Garrafa na horizontal

Enólogo Ana Urbano

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 20 % vol.

Total Acidity 4,08 g/dm³

Residual Sugar Content 113 g/dm³

Preservation Bottle Horizontally

Winemaker Ana Urbano

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

Beber / Guardar

Temperature

10 / 12°C

Aging potential

Drink / Keep





PORTO

◇◇◇
TAWNY

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%), sendo posteriormente envelhecido em madeira de carvalho até ser engarrafado.

Notas de Prova

Vinho tinto alourado doce com aromas a compota de frutos vermelhos bem enquadrados com uma madeira com toques de baunilha.

Vinification Process

Fermented wine with partial destemming at controlled temperature (24-28°C), when the grape reaches the desired sweetness value, fermentation is interrupted by adding brandy (77%), subsequently aged in oak until bottling.

Tasting Notes

Golden-colored sweet wine with aromas of red berries compote, well balanced with wood and vanilla aromas.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 19,5% vol.

Açidez Total 3,47 g/dm³

Açúcar Residual 100,2 g/dm³

Conservação Garrafa na horizontal

Enólogo Ana Urbano

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 19,5 % vol.

Total Acidity 3,47g/dm³

Residual Sugar Content 100,2 g/dm³

Preservation Bottle Horizontally

Winemaker Ana Urbano

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Temperatura

12 / 14°C

Potencial de Envelhecimento

Beber / Guardar

Temperature

12 / 14°C

Aging potential

Drink / Keep





PORTO

◇◇◇
RUBY

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%), sendo posteriormente envelhecido em madeira de carvalho até ser engarrafado.

Notas de Prova

Vinho de caráter jovem, bastante aromático com notas de frutos vermelhos, com final agradável.

Vinification Process

Fermented wine with partial destemming at controlled temperature (24-28°C), when the grape reaches the desired sweetness value, fermentation is interrupted by adding brandy (77%), subsequently aged in oak until bottling.

Tasting Notes

Young character wine, very aromatic with hints of red fruits, and pleasant finish.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 19,5% vol.

Açidez Total 3,8 g/dm³

Açúcar Residual 96 g/dm³

Conservação Garrafa na horizontal

Enólogo Ana Urbano

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 19,5 % vol.

Total Acidity 3,8 g/dm³

Residual Sugar Content 96 g/dm³

Preservation Bottle Horizontally

Winemaker Ana Urbano

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Temperatura

12/14°C

Potencial de Envelhecimento

Beber / Guardar

Temperature

12/14°C

Aging potential

Drink / Keep





PORTO

◇◇◇
ROSÉ

Processo de Vinificação

Esmagamento e prensagem suave das uvas. Mosto fermentado a baixas temperaturas em cubas de inox, quando o mosto atinge o grau de doçura pretendido adiciona-se a aguardente vínica (77 %) de modo a que a fermentação alcoólica pare com a presença de açúcares residuais.

Notas de Prova

É um vinho do Porto de estilo Ruby leve, que apresenta uma atrativa cor rosada, fruto de um contacto limitado com as películas das tradicionais castas do Douro durante a vinificação. Este inovador vinho do porto é mais leve, redutor e muito frutado. Sirva bem fresco, é delicioso como sobremesa.

Vinification Process

Crushing and soft pressing of the grapes. Grape is fermented at low temperatures in stainless steel vats. When the grape reaches the desired level of sweetness, brandy (77 %) is added so that the alcoholic fermentation stop with the presence of residual sugar.

Tasting Notes

It is a light Ruby style Port wine, which features an attractive pink color, the result of a limited contact with the skins of traditional Douro grape varieties during winemaking. This innovative port wine is lighter and fruity. Serve chilled. It is delicious as dessert.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 19,5% vol.

Açidez Total 3,8 g/dm³

Açúcar Residual 91,9 g/dm³

Conservação Garrafa na horizontal

Enólogo Ana Urbano

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 19,5 % vol.

Total Acidity 3,8 g/dm³

Residual Sugar Content 91,9 g/dm³

Preservation Bottle Horizontally

Winemaker Ana Urbano

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Temperatura

8 / 10°C

Temperature

8 / 10°C

Potencial de Envelhecimento

Beber agora

Aging potential

Drink





PORTO

◇◇◇
WHITE SWEET

Processo de Vinificação

Vinho proveniente de maceração pelicular, fermentado a uma temperatura controlada (18 a 20°C), que quando o mosto atinge o valor de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77%).

Notas de Prova

Vinho branco dourado doce com ligeiros aromas cítricos, que aliados a uma madeira equilibrada com toques de resina resultam num final equilibrado.

Vinification Process

Pelicular maceration; fermentation at a controlled temperature (18-20°C). Fermentation interrupted by the add of brandy.

Tasting Notes

Golden colour, sweet wine. Slight citrus aroma combined with some wood with a resin touch, result in a well balanced final.

Região Douro
País Portugal
Solo Xistoso
Graduação Alcoólica 19,5% vol.
Acidez Total 3,23 g/dm³
Açúcar Residual 100,6 g/dm³
Conservação Garrafa na horizontal
Enólogo Ana Urbano

Castas
Malvasia Fina
Rabigato
Códega

Temperatura
8 / 10°C

Potencial de Envelhecimento
Guardar

Region Douro
Country Portugal
Soil Schistous
Alcoholic Contents 19,5 % vol.
Total Acidity 3,23 g/dm³
Residual Sugar Content 100,6 g/dm³
Preservation Bottle Horizontally
Winemaker Ana Urbano

Grape Varieties
Malvasia Fina
Rabigato
Códega

Temperature
8 / 10°C

Aging potential
Keep





PORTO

◇◇◇
COLHEITA 1977

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

Cor âmbar clara. No aroma é complexo, onde estão presentes notas de noz-moscada, mel e um toque cítrico. No palato é elegante e aveludado, é um vinho que cresce na boca.

Vinification Process

Wine fermented after partial destemming at controlled temperature (24-28°C), when must reached the desired sweetness value, fermentation was interrupted by the addition of 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

Light amber color. The aroma is complex, with notes of nutmeg, honey and a citric hint. The palate is elegant and velvety; this wine grows in the mouth.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20 % vol.

Açidez Total 4,42 g/dm³

Açúcar Residual 118 g/dm³

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 4,42g/dm³

Residual Sugar Content 118 g/dm³

Preservation 10-18°C in a dry

and airy place

Winemaker Elisete Beirão

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Temperatura

10 / 12°C

Potencial de Envelhecimento

Beber / Guardar

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Temperature

10 / 12°C

Ageing potential

Drink / Keep





PORTO



VINTAGE 2016

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

De cor púrpura intensa, com um nariz rico em frutos silvestres, esteva, com algumas notas balsâmicas, que lhe conferem uma grande elegância aromática. Na boca, tem grande intensidade e estrutura, aliando a doçura a uma boa acidez que resulta num perfeito equilíbrio, promovendo um agradável e longo final.

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

Of deep purple color, on the nose is rich in wild berries with some balsamic notes, that gives an elegant aroma. In the mouth, it shows a great intensity and structure, a perfect balance between the sweetness and a good acidity, with a long and pleasant aftertaste.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 20% vol.

Acidez Total 5,02 g/dm³

Açúcar Residual 95 g/dm³

Conservação Conservação a 10 a 18°C

em local seco e arejado

Enólogo Ana Urbano

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 20% vol.

Total Acidity 5,02 g/dm³

Residual Sugar Content 95 g/dm³

Preservation 10-18° C in a dry

and airy place

Winemaker Ana Urbano

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Temperatura

16 / 18°C

Potencial de Envelhecimento

Guardar

Temperature

16 / 18°C

Aging potential

Keep





PORTO



LBV 2013

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%), sendo posteriormente envelhecido em madeira de carvalho, nos armazéns em Vila Nova de Gaia até ser engarrafado, entre o 4º e o 6º ano.

Notas de Prova

LBV 2013 é um vinho de cor vermelha profunda, aroma frutado e doce, com notas de amoras e cacau. Na boca é redondo e equilibrado, com um delicioso toque balsâmico, tem um final longo e elegante.

Vinification Process

Partial de-stemming, fermentation at controlled temperature (24°-28° C), when must reached the desired sweetness value, fermentation was interrupted by the add of brandy; following a period of maturation in oak barrels, in the warehouses of Vila Nova de Gaia; after approval was then bottled between the fourth and the sixth year.

Tasting Notes

LBV 2013 is a wine of deep red color, fruity and sweet aroma, has some notes of blackberries and cacao. In the mouth is round and well balanced, with a delicious balsamic touch with a long and elegant finish.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20% vol.

Acidez Total 4,11 g/dm³

Açúcar Residual 100 g/dm³

Conservação Conservação a 10 a 18°C

em local seco e arejado

Enólogo Ana Urbano

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 20% vol.

Total Acidity 4,11 g/dm³

Residual Sugar Content 100 g/dm³

Preservation 10-18° C in a dry

and airy place

Winemaker Ana Urbano

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Temperatura

14/16°C

Potencial de Envelhecimento

Guardar

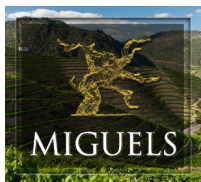
Temperature

14/16°C

Aging potential

Keep





DOURO D.O.C

◇◇◇
ALEGRIA TINTO
ALEGRIA RED

Processo de Vinificação

Desengace total. Fermentação alcoólica decorreu a uma temperatura constante de 28°C. Estágio em contacto breve com madeira.

Notas de Prova

Cor rubi intensa. Vinho duriense muito característico, onde pontuam notas muito ligeiras de frutos secos e nuances de frutos pretos e azuis. Na boca revela-se muito fresco e com boa estrutura. Final de prova agradável e de elevada aptidão gastronómica.

Vinification Process

Total destemming. Alcoholic fermentation occurred to a constant temperature of 28°C.

Tasting Notes

Ruby colour. Very characteristic wine, pointing out notes of light dry vegetal and tar. At taste, bares a great freshness and a good structure. An agreeable after taste in an opulent Douro's style.

Região Douro

País Portugal

Ano 2016

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 12,5% vol.

Acidez Total 5,2 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 2,8 g/l

Enólogo João Soares e Ana Urbano

Region Douro

Country Portugal

Year 2014

Soil Schistous

Alcoholic Contents 12,5% vol.

Total Acidity 5,2 g/l Tartaric Acid

Residual Sugar Content 2,8 g/l

Winemaker João Soares e Ana Urbano

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Barroca

Tinta Roriz

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Barroca

Tinta Roriz

Temperatura

16/18°C

Temperature

16/18°C

Potencial de Envelhecimento

Beber Agora

Aging potential

Drink Now





DOURO D.O.C

◇◇◇
ALEGRIA BRANCO
ALEGRIA WHITE

Processo de Vinificação

Desengate total da uva seguida de prensagem suave. Fermentação a temperatura controlada.

Notas de Prova

Brilhante, de cor amarelo pálido. Nariz intenso, revelando frutos brancos e amarelos que lembram manga e alperce. Muito equilibrado e fresco no paladar.

Vinification Process

Total destemming, followed by a light press of the grapes. Fermentation at controlled temperature.

Tasting Notes

Pale citrus green color. Intense nose, revealing the young fruits notes of apricot and mango. Balanced and fresh flavor aftertaste.

Região Douro

País Portugal

Ano 2018

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 13% vol.

Acidez Total 5,7 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 0,6 g/l

Enólogo João Soares e Ana Urbano

Region Douro

Country Portugal

Year 2018

Soil Schistous

Alcoholic Contents 13% vol.

Total Acidity 5,7 g/l Tartaric Acid

Residual Sugar Content 0,6 g/l

Winemaker João Soares e Ana Urbano

Castas

Malvasia Fina

Rabigato

Grape Varieties

Malvasia Fina

Rabigato

Temperatura

10 / 12°C

Temperature

10 / 12°C

Potencial de Envelhecimento

Beber Agora

Ageing potential

Drink





BAIRRADA D.O.C

BRUTO MILLÉSIMÉ GRAND CUVÉE
BRUT MILLÉSIMÉ GRAND CUVÉE

Processo de Vinificação

Vinificação clássica do vinho base com controlo de temperatura durante a fermentação alcoólica. Segunda fermentação em garrafa e estágio “sur lies” ou sobre as borras finas de acordo com o método tradicional.

Notas de Prova

Vinho espumante de cor amarela, com laivos ligeiros plúmbeos, induzindo sensações cromáticas acinzentadas, decorrentes da uva tinta da casta Baga, que conjuntamente com a Bical e Chardonnay completam o lote. No aroma é bastante apelativo, ressaltando notas frescas de frutos cítricos tipo limão, envolvidos por nuances de massa pão e leves torrados. Na boca revela-se muito suave e de espuma sedosa. Termina longo e fresco.

Vinification Process

A careful selection of the grapes growned at Quinta do Valdeiro. Full de-stemming. Fermentation in steel vats at controlled temperature. Second fermentation in bottle accordingly to the traditional method. Long ageing “sur lees” to attain better complexity and excellence.

Tasting Notes

Yeallowish color appearance in this sparkling wine, revealing light grayish chromatic sensations, arising out of Baga red grape included on this blend, in conjunction with Bical and Chardonnay – the white ones. The aroma is quite appealing, highlighting fresh notes of citrus fruits like lemons, wrapped in bread nuances and light toasty. Very soft mouth feeling.

Região Bairrada

País Portugal

Ano 2014

Solo Argiloso-Calcário

Gradação Alcoólica 12,5% vol.

Acidez Total 6,3 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 8,5 g/l

Enólogo João Soares

Region Bairrada

Country Portugal

Year 2014

Soil Clay Limestone

Alcoholic Contents 12,5% vol.

Total Acidity 6,3g/l Tartaric Acid

Residual Sugar Content 8,5 g/l

Winemaker João Soares

Castas

Baga

Bical

Chardonnay

Grape Varieties

Baga

Bical

Chardonnay

Temperatura

8 / 10°C

Temperature

8 / 10°C

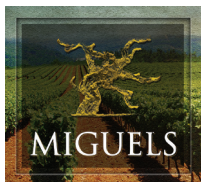
Potencial de Envelhecimento

Beber Agora

Ageing potential

Drink





DÃO D.O.C

◇◇◇
VINHO TINTO
RED WINE

Processo de Vinificação

Vinificação clássica em lagares de granito. Pisa a pé. Estágio de 12 meses em madeira nova e usada.

Notas de Prova

Cor rubi de grande intensidade. Aroma frutado de cariz mineral, com apontamentos de esteva e drops. Fruto preto macerado. Boca fresca com final revigorante.

Vinification Process

Total destemming and fermentation in old granitic lagars. Ageing in used french and american oak barrels.

Tasting Notes

Tasting Notes Intense ruby colour. Floral and balsamic aroma. Elegant structure, delicate character and with a fresh final.

Região Dão

País Portugal

Ano 2016

Solo Granítico

Gradação Alcoólica 12,5% vol.

Acidez Total 5,6 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 1,5 g/l

Enólogo João Soares

Region Dão

Country Portugal

Year 2016

Soil Granitic

Alcoholic Contents 12,5% vol.

Total Acidity 5,6 g/l Tartaric Acid

Residual Sugar Content 1,5 g/l

Winemaker João Soares

Castas

Touriga Nacional

Alfrocheiro

Grape Varieties

Touriga Nacional

Alfrocheiro

Temperatura

16/18°C

Temperature

16/18°C

Potencial de Envelhecimento

Beber / Guardar

Aging potential

Drink / Keep





D.O.C

◇◇◇
VINHO VERDE

Processo de Vinificação

Fermentação a temperatura controlada por forma a enaltecer o carácter frutado e perfil fresco de vinho pálido.

Notas de Prova

Aspeto citrino esverdeado. Aroma frutado intenso e muito fresco. Sabor levemente adomado e acidez fresca e revigorante.

Vinification Process

Yeast temperature controlled to praise the fruity character and fresh pale wine profile.

Tasting Notes

Citrus green appearance. Aroma intense fruity and very fresh. Taste slightly sweet and fresh and invigorating acidity.

País Portugal

Solo Granítico

Graduação Alcoólica 9 % vol.

Acidez Total 7,2 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 13 g/l

Enólogo João Soares

Country Portugal

Soil Granitic

Alcoholic Contents 9 % vol.

Total Acidity 7,2 g/l Tartaric Acid

Residual Sugar Content 13 g/l

Winemaker João Soares

Castas

Loureiro

Padernã

Grape Varieties

Loureiro

Padernã

Temperatura

8 / 10°C

Temperature

8 / 10°C

Potencial de Envelhecimento

Beber agora

Aging potential

Drink





◇◇◇
VINHO ROSÉ
ROSE WINE

Processo de Vinificação

Mosto teve breve contacto com as películas por forma a extrair cor rosada. Fermentação a baixa temperatura.

Notas de Prova

Cor rosa pálida. Vinho de carácter jovem de aroma frutado com notas de morango e framboesas antecede um sabor fresco e revigorante. Vinho descomprometido e agradável.

Vinification Process

Grape must had brief contact with the skins in order to extract pink color. Fermentation at low temperature.

Tasting Notes

Pale pink color. Young character of wine where the fruity aroma with notes of strawberry and raspberries precedes a fresh and invigorating flavor. Uncompromised and nice wine.

País Portugal

Gradação Alcoólica 10,5% vol.

Acidez Total 6,7 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 13 g/l

Enólogo João Soares

Country Portugal

Alcoholic Contents 10,5% vol.

Total Acidity 6,7 g/l Tartaric Acid

Residual Sugar Content 13 g/l

Winemaker João Soares

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Temperatura

8 / 10°C

Temperature

8 / 10°C

Potencial de Envelhecimento

Beber agora

Aging potential

Drink

