



PORTO

◇◇◇
40 ANOS
40 YEARS

Processo de Vinificação

Fermentação alcoólica interrompida pela adição de aguardente, lote envelhecido em madeira mais de 40 Anos até ser engarrafado.

Notas de Prova

Vinho alourado claro com laivos esverdeados. Este vinho apresenta aromas terciários nobres, belas notas de especiarias e uma madeira subtil. Na boca é um vinho intenso, com evidente presença de madeira aliado a notas de frutos secos e com um final bastante prolongado.

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 5,1 g/dm³

Açúcar Residual 115 g/dm³

Conservação Garrafa na horizontal

Enólogo Ana Urbano

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 20 % vol.

Total Acidity 5,1 g/dm³

Residual Sugar Content 115 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

