



PORTO



VINTAGE 1983

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

Vinho de cor tinto alourado, com aromas de redução bem desenvolvidos com notas de frutos secos, na boca o ataque retronasal confirma os aromas. Trata-se de um vinho delicado e prolongado na boca.

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 between the 2nd and 3rd years, in oak wood casks till bottling in our warehouses in Vila Nova de Gaia.

Tasting Notes

Wine of reddish-brown color, with aromas of well-developed reduction with notes of nuts, in the mouth the retronasal attack confirms the aromas. It is a delicate and prolonged wine in the mouth.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 4,13 g/dm³

Açúcar Residual 99,2 g/dm³

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

16 / 18°C

Potencial de Envelhecimento

Guardar

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 20 % vol.

Total Acidity 4,13 g/dm³

Residual Sugar Content 99,2 g/dm³

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

16 / 18°C

Ageing potential

Keep

