



PORTO



VINTAGE 1997

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 que evidencia alguns aromas de redução, finos e elegantes, denotando-se os frutos vermelhos, compotas e algumas nuances de fruta madura, na boca tem boa presença de taninos suaves e aveludados, a permanência final é agradável prolongada e agradável.

Vinification Process

Fermented wine with partial destemming at a controlled temperature (24-28°C) when the wort reaches the desired sweetness value, the fermentation is interrupted by the addition of aguardente (77%), later staggered in oak wood, in the warehouses in Vila Nova de Gaia until bottled, between the 2nd and 3rd year, after being approved.

Tasting Notes

Wine that shows some reduction aromas, fine and elegant, denoting the red fruits, jams and some nuances of ripe fruit, in the mouth has good presence of soft and velvety tannins, the final stay is pleasant prolonged and pleasant.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 4,65 g/dm³

Açúcar Residual 92,3 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 4,65 g/dm³

Residual Sugar Content 92,3 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

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Temperatura

16 / 18°C

Potencial de Envelhecimento

Guardar

Temperature

16 / 18°C

Ageing potential

Keep

