



PORTO



VINTAGE 2011

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.

Notas de Prova

Vinho de cor vermelha profunda, no nariz exalta os aromas de fruta preta do bosque, com toques de violeta e umas nuances de pimenta preta. No palato evidencia uma explosão de fruta madura aliada a uma elevada frescura, com uns taninos bem presentes que lhe dão imensa vida e prolongamento de boca, característica que aumenta o seu potencial de envelhecimento, embora possa ser consumido já.

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 second and third year.

Tasting Notes

Wine of deep red color, with black fruit aromas from the forest and touches of violet and black pepper. On the palate shows an explosion of ripe fruit combined with a high freshness and pronounced tannins, giving it tremendous life and long aftertaste, characteristic that increases the aging potential. Can be consumed already.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 19,5% vol.

Acidez Total 4,62 g/dm³

Açúcar Residual 106 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 19,5% vol.

Total Acidity 4,62 g/dm³

Residual Sugar Content 106 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

Temperature

16/ 18°C

Potencial de Envelhecimento

Guardar

Aging potential

Keep

