



PORTO

◇◇◇
COLHEITA 1968

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

Vinho alourado claro já com laivos esverdeados, apresenta uma evolução aromática complexa e intensa onde sobressaem as especiarias com predominância para noz-moscada, presentes também casca de laranja e amêndoa torrada aliadas a uma madeira elegante e subtil. Na boca é encorpado e complexo e confirma toda a sua elegância e subtilidade com um excelente final.

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

Amber color with green hues. Complex and intense aroma, notes of nutmeg and hints of orange peel combined with roasted almonds. On the palate is full bodied and complex with an excellent finish.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 5,92 g/dm³

Açúcar Residual 144 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 5,92 g/dm³

Residual Sugar Content 144 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

10 / 12°C

Potencial de Envelhecimento

Beber / Guardar

Temperature

10 / 12°C

Ageing potential

Drink / Keep

