



PORTO

◇◇◇
COLHEITA 2000

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 tinto alourado com aromas frutados a frutos do bosque sobressaindo a amora e na boca confirmando-se todos os aromas tendo uns taninos presentes e bubtis, com toques a baunilha. O final de boca é persistente e fino.

Vinification Process

Wine fermented after partial destemming at controlled temperature, 24/28°C, when the must reaches the desired sweetness, fermentation is then interrupted by adding 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

A blond wine with wild fruits aroma, where the blackberry stands out. In the mouth the aromas are confirmed, as it has subtle but present tannins and a slight vanilla touch. The aftertasting is persistent and fine.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 3,83 g/dm³

Açúcar Residual 94,3 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 3,83 g/dm³

Residual Sugar Content 94,3 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

Beber / Guardar

Temperature

16 / 18°C

Ageing potential

Drink / Keep

