



PORTO

◇◇◇
COLHEITA 2003

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. No nariz sobressaem os aromas a frutos do bosque aliados a algumas especiarias e toques de baunilha, começando a surgir um bouquet evoluído. Na boca é doce e delicado, sentem-se uns taninos suaves e arredondados. Final longo e persistente.

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 of seven years, in oak wood casks till bottling in our warehouses in Vila Nova de Gaia.

Tasting Notes

Golden colour, sweet wine. Slight spicy and vanilla aroma combined with some wood with a resin touch, result in a well-balanced final. At taste is sweet and delicate, smooth and rounded tannins, confirming all the good sensations emerging in the nose, matching a powerful inner-nose and a long delicious after taste.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 4,7 g/dm³

Açúcar Residual 115,3 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 20 % vol.

Total Acidity 4,7 g/dm³

Residual Sugar Content 115,3 g/dm³

Preservation 10-18°C in a dry and airy place

Winemaker Ana Urbano

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Temperatura

12 / 14°C

Potencial de Envelhecimento

Guardar

Temperature

12 / 14°C

Ageing potential

Keep

