



PORTO

◇◇◇
COLHEITA 2008

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 de cor atijolada. No nariz temos aromas de fruta seca com toque de especiarias. No palato é equilibrado, com taninos suaves e uma agradável frescura. Final longo e elegante.

Vinification Process

Wine fermented after partial destemming at controlled temperature, 24/28C., 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

Brickcolor wine. On the nose have aromas of dried fruit with touch of spices. On the palate is balanced with soft tannins and a pleasant freshness. Long and elegant finish.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20% vol.

Acidez Total 4,17 g/dm³

Açúcar Residual 104 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 4,17 g/dm³

Residual Sugar Content 104 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

Temperatura

10 / 12°C

Potencial de Envelhecimento

Beber / Guardar

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Temperature

10 / 12°C

Ageing potential

Drink / Keep

