



PORTO

◇◇◇
COLHEITA 1947

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.

Notas de Prova

Vinho alourado claro com grande incidência de tons esverdeados na cor. Aromas terciários carregados de vinagrinho e especiarias com mescla de pimentas, cravinho, canela, baunilha e madeira suave e elegante e boas notas de compotas. Na boca é muito encorpado e gordo com uma complexidade notável e confirmando toda a nobreza dos aromas com um ataque retronasal potente e exuberante.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 21 % vol.

Acidez Total 6,86 g/dm³

Açúcar Residual 146 g/dm³

Conservação Conservação a 10 a 18°C em local seco e arejado

Enólogo Elisete Beirão

Castas

Mistura de Vinhas Velhas

Temperatura

10/12°C

Potencial de Envelhecimento

Guardar

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.

Tasting Notes

Light brown wine with high incidence of greenish tones in color. Aromas laden with vinegar and spices with a mixture of peppers, cloves, cinnamon, vanilla and smooth and elegant wood and good notes of jams. In the mouth it is very full and fat with a remarkable complexity and confirming all the nobility of the aromas with a powerful and exuberant retronasal attack and presents us with an endlessly prolonged end of mouth.

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 21 % vol.

Total Acidity 6,86 g/dm³

Residual Sugar Content 146 g/dm³

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

Winemaker Elisete Beirão

Grape Varieties

Mixture of Old Vines

Temperature

10/12°C

Aging potential

Keep

