



PORTO

◇◇◇
COLHEITA 1995

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 terciário a evoluir, denotando-se ligeiras notas de especiarias com uma suave e elegante mistura de alperce seco e mel. Na boca, tem taninos suaves com final de boca agradável e prolongado.

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

Dark brick color. The aroma is complex, showing up slightly spicy notes with a smooth, elegant blend of dried apricot and honey. The palate has soft tannins with pleasant and long end.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 3,54 g/dm³

Açúcar Residual 116 g/dm³

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

Enólogo Elisete Beirão

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Temperatura

10 / 12°C

Potencial de Envelhecimento

Beber / Guardar

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 20 % vol.

Total Acidity 3,54 g/dm³

Residual Sugar Content 116 g/dm³

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

Winemaker Elisete Beirão

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Temperature

10 / 12°C

Aging potential

Drink / Keep

