

2009

VINTAGE PORT



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Porto/Port/Oporto

SISTEMATIZAÇÃO

Socalcos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente - Sul

IDADE DAS VINHAS

Mais de 60 anos

ÁLCOOL

19,50%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total : 4,0 gr/L

pH: 3,8

Bé: 3,3 gr/L

Açúcar Residual: 97,2 g/L

CASTAS

Vinhas velhas (vinhas antigas onde a plantação de castas foi aleatória e diversificada, sendo possível encontrar um número elevado de castas diferentes – cerca de 30).

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes de Vinhas Velhas, foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um suave esmagamento sem desengace, foram enviadas para um lagar tradicional de pedra onde foram pisadas por homens em intervalos regulares. Posteriormente foi adicionada aguardente vínica, parando assim a fermentação.

ENVELHECIMENTO

Em tonéis de carvalho, onde permaneceu cerca de 2 anos. Foi engarrafado, sem qualquer colagem ou filtração, estando sujeito a criar um ligeiro depósito durante o seu envelhecimento.

NOTA DE PROVA

Cor: Opaco.

Nariz: Excelente intensidade e complexidade aromática, onde se destacam vibrantes frutos silvestres, em perfeita harmonia com notas de esteva e especiaria.

Boca: Início poderoso. Excelente volume, taninos intensos e redondos que impressionam pela robustez. A intensa complexidade aromática e estimulante acidez conferem um final elegante, muito agradável, de grande frescura e profundidade.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo e Tomás Roquette.

