

2011

VINTAGE PORT



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Porto

SISTEMATIZAÇÃO

Vinha Tradicional em Socalcos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

IDADE DAS VINHAS

Mais de 60 anos

ÁLCOOL

20,00%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Junho 2013

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 4,8 gr/L

pH: 3,72

Bé: 3,0 gr/L

CASTAS

Vinhas Velhas.

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 a pé em intervalos regulares. Posteriormente foi adicionada aguardente vínica, parando assim a fermentação.

ENVELHECIMENTO

Em tonéis de carvalho português, 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 concentração e profundidade aromática, onde se destacam expressivas notas de frutos silvestres maduros, esteva e suave especiaria.

Boca: Início harmonioso, evoluído de forma progressiva para um vinho de grande volume e concentração, composto por taninos frescos de textura firme e muito compacta. Termina fresco, longo e elegante, com uma notável explosão aromática de frutos silvestres muito maduros em perfeita sintonia com notas de esteva. Tudo em perfeito equilíbrio, o que faz prever um elevado potencial de envelhecimento em garrafa.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo e Tomás Roquette.

