

2010

VINTAGE PORT



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Porto

SISTEMATIZAÇÃO

Vinha Tradicional em Socalcos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

IDADE DAS VINHAS

Mais de 60 anos

ÁLCOOL

19,61%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total : 3,83 gr/L

pH: 4,0

Bé: 3,8 gr/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: Vibrantes notas de frutos do Douro; amoras silvestres, figo e mirtilos, em perfeita harmonia com frescas notas de esteva. Excelente complexidade.

Boca: Início fresco e elegante, evoluindo em grande harmonia para um vinho de estrutura muito compacta. Excelente volume, taninos muito presentes, mas de suave textura. Termina com uma explosão aromática de frutos silvestres. O resultado é um vinho complexo, persistente e fresco, o que faz prever uma notável longevidade.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo e Tomás Roquette.

