

2014

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
Abril 2016

DADOS ANALÍTICOS
Acidez Total: 3,9gr/L
pH: 3,8
Bé: 3,5 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 por homens em intervalos regulares. Posteriormente, foi-lhe 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 expressão e concentração aromática, onde podemos destacar as frescas notas de frutos silvestres, esteva e suave especiaria.

Boca: Início cativante, evoluindo para um vinho de excelente volume, estrutura sólida composta por taninos frescos, compactos, e de textura muito fina. Termina longo e persistente, com uma notável explosão aromática de frutos silvestres em perfeita sintonia com suaves notas de esteva. Um vinho envolvente e equilibrado, com um excelente potencial de envelhecimento em garrafa.

ENÓLOGO

Manuel Lobo

