

1997

COLHEITA PORTO



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Porto

SISTEMATIZAÇÃO

Vinha Tradicional em Socalcos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

IDADE DAS VINHAS

> 60 anos

ÁLCOOL

20,0%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Fevereiro 2016

DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 5,66 gr/L

pH: 3,25

Bé: 4,5gr/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 onde foram pisadas a pé em intervalos regulares. Posteriormente foi-lhes adicionada aguardente vínica, parando assim a fermentação.

ENVELHECIMENTO

Em pipos de carvalho nacional de 550 litros durante cerca de 18 anos.

Foi engarrafado sem qualquer filtração, estando sujeito a criar um ligeiro depósito na garrafa.

NOTA DE PROVA

Cor: Âmbar brilhante.

Nariz: Excelente complexidade aromática, onde se destacam elegantes notas de mel e frutos secos, em perfeita sintonia com frescos aromas de especiaria e casca de laranja.

Boca: Início elegante, evoluindo para um vinho encorpado de textura complexa composta por taninos finos, em perfeito equilíbrio com frescas sensações aromáticas. Um vinho muito envolvente que termina de forma elegante e muito persistente.

ENÓLOGO

Manuel Lobo.

