



COLHEITA 1995

FILOSOFIA Vinho do Porto Tawny de uma só colheita especial. Este vinho é mantido em madeira pelo período mínimo de 7 anos e até novo pedido de engarrafamento.

DENOMINAÇÃO DOC Porto

CATEGORIA Colheita Tawny

ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

ANO VITÍCOLA O inverno de 1994 foi marcado pela ocorrência de precipitação elevada e temperaturas médias mais elevadas do que habitual. Fevereiro foi seco e a Primavera teve um início quente. As temperaturas baixas, apenas se registaram no final do mês de abril, com geadas a causarem estragos nas parcelas de maiores altitudes. A floração ocorreu de forma perfeita. Ano de vinhos de grande concentração e intensidade.

VITICULTURA Produzido a partir de castas tradicionais tintas da Região Demarcada do Douro, tais como Tinta Barroca, Tinta Cão, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca.

VINIFICAÇÃO Baseada no método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente e o envelhecimento em pipas de carvalho francês, por um período mínimo de sete anos.

EM PROVA Vinho de grande intensidade e volume de boca, com aromas elegantes. Perfil aromático a lembrar compota, marmelada, frutos secos com toque a canela e café. O paladar fresco e concentrado, repleto de complexidade e final longo e aromático.

À MESA Apesar da idade, a intensidade e frescura deste vinho, combina na perfeição com foie gras ou queijos suaves. Pode ser ainda servido com doces conventuais, ou apreciado só, no final da refeição. Servir ligeiramente fresco, entre os 12 e os 13°C, em copo apropriado.

NA GARRAFEIRA A garrafa deve ser armazenada de pé, protegida de luz direta e da humidade excessiva, a temperatura constante (16°C -18°C). Não evolui significativamente em garrafa. Pode guardar-se em cave ao longo de mais uma dezena de anos sem perder frescura.

DADOS ANALÍTICOS Álcool: 20 % vol.
Açúcares Redutores: ±100 g/l