

VINTAGE 2016

INTENSO . PODEROSO . DESAFIADOR



O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura, devendo a garrafa permanecer em posição horizontal. Este vinho pode

permanecer em garrafa por tempo indeterminado, sem qualquer prejuízo para a qualidade das suas propriedades e do seu carácter. Uma vez aberto, deverá ser decantado e consumido dentro de 2 a 3 dias.

Servir a uma temperatura entre 16 e 18°C.

O ANO

O ano vitícola caracterizou-se por um Inverno chuvoso e quente. Os meses de Novembro e Dezembro foram secos, enquanto Janeiro e Fevereiro registaram uma precipitação muito acentuada. É de realçar, no entanto, que os meses de Dezembro e Janeiro tiveram temperaturas médias muito superiores à média dos últimos 30 anos. Em termos do comportamento de castas, a Touriga Franca e a Touriga Nacional tiveram um desempenho excelente, produzindo vinhos muito ricos em termos de sabores e aromas e com um tanino bem refinado que é característico de anos excecionais.

VINIFICAÇÃO

Colhidas à mão no seu ponto óptimo, as uvas são desengaçadas, esmagadas e vinificadas segundo um processo que assenta numa cuidada maceração com extracção de cor, taninos e aromas das películas, complementado por permanentes remontagens durante a fermentação. Esta decorre em lagares, a uma temperatura controlada entre os 28-30°C, até atingir o grau Baumé desejado. Nesta fase, procede-se à adição da aguardente vínica (benefício), dando origem a um vinho fortificado.

O VINHO

O Porto Vintage é um vinho de elevada qualidade, com um estilo e carácter únicos, proveniente de um só ano considerado excepcional, engarrafado entre o segundo e o terceiro ano após a colheita. É um vinho originalmente retinto, complexo, encorpado, com notável potencial de envelhecimento.

NOTAS DE PROVA

Nariz discreto, com notas de fruta negra bem madura, chocolate negro e alguma especiaria. Poderoso e intenso na estrutura, num compromisso entre acidez e doçura que o tornam cremoso e sofisticado. Finaliza longo e com a fruta a perdurar.

RECOMENDAÇÕES

A explosão de fruta e a singularidade do estilo justificam o extraordinário marriage com sobremesas ricas em chocolate, como fondants de chocolate com molho de groselha ou uma mousse de chocolate negro. Queijos azuis ou de pasta dura, tipo "Serra da Estrela", são igualmente uma excelente associação.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Wine Spectator, James Molesworth, 93 pts (2019)

Wine Enthusiast, Roger Voss, 91 pts (2018)

James Suckling, 91 pts (2018)

Robert Parker, Wine Advocate, Mark Squires, 90 pts (2018)

Purple Pages, 18 pts (2017)



VINHA

A vinha é disposta ao longo das encostas em patamares horizontais e mais recentemente aparecem as vinhas plantadas segundo as linhas de maior declive do terreno, designadas "Vinha ao Alto".

SOLO

Xisto grauváquico ante-ordovício com algumas inclusões de uma formação geológica de natureza granítica envolvente

ALTITUDE

Até aos 600 metros.

CASTAS

T. Nacional (30%), T. Franca (30%), T. Roriz (30%) e Sousão (10%), sub-região do Douro Superior.

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 20%vol

pH 3,57

Acidez Total 5,61 g/dm³

Açúcares Redutores 96 g/dm³

ENÓLOGO

Carlos Alves