



VINHO DO PORTO | PORTUGAL

VINTAGE 2019

ROBUSTO . ENCORPADO . VIBRANTE

O ANO

2019 foi o reflexo de um ano com uma janela de maturação longa no qual a atenção aos detalhes em cada parcela e a monitorização rigorosa da maturação das uvas foram fatores-chave para a obtenção de vinhos com grande potencial e bela frutificação.

A vindima proporcionou-nos uvas sãs, com um estado de maturação equilibrado entre os açúcares e a acidez, dando origem a vinhos muito frescos, aromáticos e de grande intensidade corante.

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

De cor púrpura intensa e nariz marcado por notas de fruta negra que se completam com notas de bosque, chocolate negro, pimenta e ligeiros apontamentos mais resinosos. Robusto e intenso, com um tanino bem firme que lhe confere longevidade e que o torna um vinho volumoso e irreverente.

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.



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.

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%)

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 20%vol

pH 3,35

Acidez Total 6 g/dm³

Açúcares Redutores 107 g/dm³

ENÓLOGO

Carlos Alves

