

COLHEITA 1968



FILOSOFIA	Vinho do Porto Tawny de uma só colheita especial. Este vinho é mantido em madeira até ao pedido de venda.
DENOMINAÇÃO	DOC Porto
CATEGORIA	Colheita Tawny
ENÓLOGO	José Manuel Sousa Soares
VITICULTURA	Produzido a partir de castas tradicionais brancas da Região Demarcada do Douro, tais como Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca.
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	Notas de baunilha, mel e frutos secos. Na boca é redondo e complexo, com um toque de compota, nozes, canela e café, mas sempre fresco e muito elegante.
À MESA	Harmoniza bem com todo o tipo de sobremesas, sobretudo as elaboradas à base de ovos ou frutos secos (amêndoas, avelãs, nozes...). 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. Açúcar Residual: 135 g/l Acidez Total: 6,26 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,42
DISTINÇÕES	Gold – Expovina Zurich (2015) 93 points – Wine Advocate (2017)