

PORTO VINTAGE 2017

País	Portugal
Região	Douro
Sub-região	Baixo Corgo
Clima	Mediterrâneo
Solo	Xisto
Castas	Touriga Franca, Touriga Nacional
Classificação	DOC
Ano de Colheita	2017
Enólogo	Jean-Hughes Gros
Vinificação	Elaborado a partir das uvas da parcela mais antiga da Quinta, com mais de 65 anos de idade Desengace total, pisa a pé em lagares de granito. Fermentação alcoólica em lagar, com temperatura controlada.
Engarrafamento	Enchimento automático, com pré-enchimento e inertização
Teor Alcoólico	20% vol.
Acidez Total	5,28 gr/dm ³
pH	3,78
Açúcar	1,05 gr/dm ³
Cor	Cor muito escura, com notas violeta
Aroma	Aroma de frutos pretos, mirtilos, cerejas e amoras.
Prova	Boca muito concentrada com taninos maduros e finos. Elegante com fim de boca muito longo.
Garrafa	Garrafas de 0.75 lts
Embalagem	Caixas de madeira de 6 garrafas