

PORTO FINEST RESERVE



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Porto/Port/Oporto

SISTEMATIZAÇÃO

Socalcos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

IDADE DAS VINHAS

Mais de 60 anos

ÁLCOOL

20,00%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

DADOS ANALÍTICOS

Ac.Total: 4,13 gr/L

pH: 3,57

Bé: 3,5 gr/L

CASTAS

Vinhas velhas (vinhas antigas onde a plantação de castas foi aleatória e diversificada, sendo possível encontrar um número elevado de castas diferentes – cerca de 30).

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes de Vinhas Velhas, foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um suave esmagamento sem desengace, foram enviadas para um lagar tradicional de pedra onde foram pisadas por homens em intervalos regulares. Posteriormente foi-lhe adicionada aguardente vínica, parando assim a fermentação.

ENVELHECIMENTO

Em tonéis de carvalho de Idade das Vinhas 9000 litros, onde permaneceu entre 2 a 4 anos.

NOTA DE PROVA

Cor: Rubi vibrante.

Nariz: Excelente harmonia entre notas balsâmicas e frutos silvestres do Douro. Muito envolvente e sedutor.

Boca: Elegante, estrutura compacta de volume correcto, taninos redondos e finos de grande profundidade, tudo em perfeita harmonia. Final de grande elegância. Frescura e persistência.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo e Tomás Roquette

