



DOURO, Portugal

## VINIFICAÇÃO

Da fermentação das mais tradicionais castas tintas do Vale do Douro em modo de produção biológico nasce este Finest Reserve. Durante o mês de janeiro, após o enérgico trabalho de fermentação, os vinhos são provados e categorizados de acordo com as características apresentadas e com o tipo de vinhos que irão formar.

O Finest Reserve resulta do loteamento de vinhos vinificados e envelhecidos individualmente e escolhidos – a dedo - pelas sua profundidade de cor, firmeza de caráter e intensidade de fruta. Cada vinho é envelhecido em tonéis e balseiros de dimensão média durante cerca de quatro anos, onde amadurece e desenvolve alguns aromas terciários, sem nunca perder o seu caráter fresco e intensamente frutado e a a sua cor rubi profunda.

## NOTAS DE PROVA

Cor púrpura escura com tons granada. O nariz é clássico e intenso, com notas marcantes de cerejas negras e groselha-preta. Na boca, aromas intensamente frutados são suportados por taninos firmes e vigorosos. Caráter jovem e final agradavelmente persistente.

## HARMONIZAÇÃO

Pronto a ser apreciado tão cedo quanto a abertura da garrafa. Perfeito para acompanhar mousse de chocolate ou, em harmonizações de contraste, queijo Serra da Estrela.

## ARMAZENAMENTO

Recomenda-se a conservação em local fresco, a temperatura constante (T ideal de conservação 12°C), ao abrigo da luz, e na posição horizontal.

<b>PRODUTOR</b>	Van Zeller Wine Collection, SA
<b>ENÓLOGO</b>	Álvaro Van Zeller
<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	Vinho do Porto
<b>CASTAS</b>	Touriga Nacional, Touriga Franca & Tinta Roriz.
<b>ÁLCOOL</b>	20.0 %
<b>BAUMÉ</b>	3.00
<b>CAPACIDADE</b>	75 cl
<b>ALERGÉNIOS</b>	Sulfitos
<b>VEGANO</b>	Sim