



DOURO, Portugal

## VINIFICAÇÃO

As uvas são das nossas quintas em modo de produção biológico, são vindimadas manualmente e guardadas em câmara frigorífica durante 24 horas, de forma a preservar as suas características. Segue-se o desengace e esmagamento para uma cuba de inox onde ocorre uma ligeira maceração antes da separação do mosto das películas. A fermentação alcoólica (FA) ocorre lentamente, a temperatura controlada. É adicionada aguardente vínica à FA no momento que se obtem a quantidade de açúcares (Bé) pretendido, originando assim um vinho fortificado. É estabilizado e filtrado antes do engarrafamento em Gaia.

## NOTAS DE PROVA

Vinho brilhante com tonalidade rosa-casca de cebola. Tem aromas de frutas vermelhas frescas e notas florais. Na boca, nuances de morangos, amoras e cerejas maduras.

## HARMONIZAÇÃO

Pronto para ser apreciado tão cedo quanto a abertura da garrafa. Beber muito fresco. Perfeito para acompanhar canapés e saladas de frutas frescas. Também pode ser servido em cocktail, com muito gelo e algumas folhas de hortelã-pimenta.

## 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>	19.50 %
<b>BAUMÉ</b>	3.70
<b>CAPACIDADE</b>	50 cl
<b>ALERGÉNIOS</b>	Sulfitos
<b>VEGANO</b>	Não