



DOURO, Portugal

A vindima iniciou-se num clima particularmente desfavorável, com uma conjuntura económica nacional e mundial difícil, quadros macro e microeconómicos marcados pela globalização das economias e pela nova disciplina do comércio internacional, quebra do consumo mundial e excedentes de produção quase estruturais. Em termos climáticos, a falta de água foi a principal preocupação. O inverno foi extremamente seco, com apenas cerca de 1/3 da quantidade de chuva registada no ano anterior na mesma altura. A falta de água durante a primeira parte da fase de crescimento levou a uma pressão reduzida das doenças.

VINIFICAÇÃO

Este Porto foi produzido segundo o método tradicional. Depois de colhidas à mão, as uvas são parcialmente desengaçadas e esmagadas no lagar, onde se dá uma ligeira maceração antes da fermentação alcoólica (FA). A fermentação é interrompida com a adição de aguardente vínica no momento ideal definido pelo enólogo. Obtém-se assim um vinho generoso que é envelhecido em cascos de carvalho no Douro. Durante o estágio, são retiradas as borras e feitas várias correções. Este Colheita é filtrado antes de ser engarrafado em Gaia.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor castanha rubi brilhante. No nariz há notas de ameixas maduras, figos secos, passas e nozes, que nos guiam para um paladar de nozes, baunilha, canela, cardomomo.

HARMONIZAÇÃO

Pode ser apreciado sozinho em quase qualquer altura do dia. As sobremesas à base de ovos e frutos secos combinam na perfeição, como é o caso do pudim Abade de Priscos.

ARMAZENAMENTO

Deve ser armazenado num local fresco, a uma temperatura constante (temperatura ideal de armazenamento 12°C), ao abrigo da luz e na posição horizontal.



PRODUTOR	Van Zeller Wine Collection, SA
ENÓLOGO	Álvaro Van Zeller
CLASSIFICAÇÃO	Vinho do Porto
CASTAS	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca & Tinto Cão .
VINTAGE	Manual 2004
ÁLCOOL	3.80
BAUMÉ	20.0 %
CAPACIDADE	75 cl
ALÉRGENIOS	Sulfitos
VEGANO	Sim