



Os vinhos generosos são feitos através da adição de uma proporção de aguardente, ou brandy, para interromper o processo de fermentação, mantendo assim o açúcar residual da uva. O vinho do Porto é produzido exclusivamente nas vinhas montanhosas do Vale do Douro, no norte de Portugal. Esta é a primeira zona vinícola do mundo a ser legalmente demarcada em 1756. Numa classe própria, o Vinho do Porto deve o seu carácter distintivo a uma associação única do clima, solo, castas e conhecimentos de vinificação que não podem ser reproduzidos noutros locais.

**ENÓLOGO**

Álvaro van Zeller

**ÁLCOOL (%)**

20.0

**ORIGEM**

Porto DOC

**QUANTIDADE**

6cl x 3

**COLHEITA 1970**

Macia cor de mogno com um rebordo castanho- esverdeado do extenso tempo passado em cascos. No nariz revela aromas de caramelo, frutos secos, especialmente avelãs e notas de madeira fumada e condimentada. No palato, textura aveludada e macia com estrutura complexa e notas de caramelo e chocolate, seguidas de maçapão, noz e café, ameixas escuras e cardamomo. Redondo e cremoso.

**COLHEITA 1980**

Agradável cor dourada com rebordo alaranjado. Maravilhosamente aromático, jogando com uma miríade de aromas, desde o caramelo e marmelada, a notas especiadas de canela. Na boca é rico, com notas de mel e caramelo perfeitamente equilibradas por uma acidez surpreendente. O final é inesquecivelmente longo, com uma doçura suave que se prolonga no tempo.

**COLHEITA 1990**

Cor âmbar profundo com alguns reflexos castanhos dourados. Mel torrado, doce de marmelo e madeira com toques balsâmicos no nariz. A boca é aveludada e delicada, com sabores intensos e persistentes de avelã, figos secos e casca de laranja confitada. Final soberbo, com notas de caramelo, baunilha e café torrado.