



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.

É um vinho de alta qualidade que resulta da mistura de vários vinhos de diferentes colheitas. Cada um dos vinhos utilizados é envelhecido em tonéis de madeira por diferentes períodos de tempo, com a idade média do *blend* definindo a idade do produto final.

ENÓLOGO

Álvaro van Zeller

ÁLCOOL (%)

20.0

ORIGEM

Porto DOC

QUANTIDADE

4 x 20 cl

PORTO 10 ANOS

Combina aromas de frutos secos, café, mel e caramelo com frutas pretas maduras e notas de chocolate e carvalho especiado. Na boca é sedoso, cheio de doces aromas a compotas escuras.

PORTO 20 ANOS

Cor âmbar intensa com rebordo castanho dourado. O nariz é opulento e voluptuoso, mostrando um bouquet complexo de aromas de compota e nozes, nuances de flor de laranjeira e madeira especiada. O paladar é muito rico, repleto de frutos secos, caramelo salgado, mel e baunilha. Perfeitamente equilibrado, com um final longo e suave.

PORTO 30 ANOS

Cor dourada com bordo castanho- esverdeado. Opulento no nariz, o vinho é muito intenso e concentrado, combinando notas de figos secos, nozes e mel. Finura sedosa, com uma estrutura rica e bem definida. Frutos secos subtis sob camadas infinitas de caramelo e caramelo salgado.

PORTO 40 ANOS

Cor âmbar dourada. No nariz, o seu aroma a frutos secos, mel e especiarias é notório. O sabor é acentuado pelas notas de café torrado, ras el hanout, caramelo e chocolate.