



DOURO, Portugal

## VINIFICAÇÃO

As uvas sobrematuradas, são vindimadas manualmente e guardadas em câmara frigorífica durante 24H, de forma a preservar as suas características. Segue-se o desengace e esmagamento para uma cuba inox onde ocorre uma ligeira maceração antes da fermentação alcoólica (FA). Esta ocorre lentamente, a temperatura controlada. É adicionada aguardente vínica à fermentação no momento que se obtém a quantidade de açúcares (Bé) pretendido pelo enólogo, através de um rigoroso controlo de temperatura e densidade da fermentação. Obtém-se assim um vinho fortificado que estagia em cascos de carvalho, entre 9 a 12 anos, no Douro. Durante o qual são retirados das borras e feitas várias correções. O lote final é obtido através do loteamento de vários vinhos selecionado pelos enólogos, tendo em média 10 anos. São estabilizados e filtrados antes do engarrafamento em Gaia.

## NOTAS DE PROVA

Visualmente brilhante com cor dourada e pequenas nuances âmbar. No nariz, aromas a frutos secos, baunilha especiada e casca de laranja cristalizada. Na boca, é um vinho elegante e equilibrado, com notas a amêndoas tostadas e figos secos. Final prolongado e intenso.

## HARMONIZAÇÃO

Combina divinamente com sobremesas, especialmente maçãs temperadas com nozes caramelizadas. Também pode acompanhar queijos de intensidade média a forte. Igualmente magnífico se bebido sozinho.

## 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>	Códega do Larinho; Rabigato & Malvasia Fina
<b>ÁLCOOL</b>	19.50 %
<b>BAUMÉ</b>	4.30
<b>CAPACIDADE</b>	75 cl
<b>ALERGÉNIOS</b>	Sulfitos
<b>VEGANO</b>	Não