

## *Porto Vintage 2021*



### Castas

Touriga Francesa (45%), Touriga Nacional (45%) e Sousão (10%).

### Ano Vitícola

Outono quente seguido dos primeiros meses do ano frios e secos. O mês de Abril cumpriu o seu ditado com muita chuva. O mês de Maio desenrolou-se com temperaturas moderadas seguido de um Junho chuvoso e de trovoadas. Agosto e Setembro com calor moderado, para a região, e noites frescas. Foi um ano sem grandes sobressaltos, com pouca pressão de doenças, com pouca chuva mas também com pouco calor. A vindima teve início a 20 de Agosto.

### Vinificação

As uvas foram vindimadas manualmente e transportadas para a adega (situada em Vila Nova de Foz Côa, Douro) em caixas de 20kg. Em cacho inteiro, com engaço, entraram no lagar e foram pisadas a pé. A fermentação desenvolveu-se ao longo de cerca de 5/6 dias com leveduras indígenas, com posterior adição de aguardente vínica. Seguiu-se um estágio de 18 meses em cuba de cimento, em Vila Nova de Gaia, perto do mar, com ótimas condições de temperatura e humidade.

### Notas de Prova

É um Vintage com uma boa intensidade de cor, opaco com o menisco vermelho vivo. Os primeiros aromas revelam anis, zimbro, cedro e esteva, seguindo-se uma complexidade de aromas de frutas silvestres tendo como dominante a amora. Na boca é muito fresco com um notável equilíbrio acidez/açúcar e densidade de fruto com uma bonita elegância. O final é de sabores intensos, finos, frutados, que se prolongam por deliciosos momentos.

### Informação Técnica

Região DOC Douro - Douro Superior – V.N. Foz Côa / Solo Xisto / Altitude Vinhas 200-300m  
Condução Vinhas Cordão Unilateral e Poda Tradicional / Exposição Norte e Sul / Agricultura Biológica  
Álcool 19% / Grau Baumé: 3,2/ pH: 3,78 / Produção 1.436 Garrafas 0,75cl