



PORTO



VINTAGE 2009

#### Processo de Vinificação

Vinho fermentado com desengace parcial a uma temperatura controlada (24-28°C) quando o mosto atinge o valor de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77%), estagiando posteriormente em madeira de carvalho, nos armazéns em Vila Nova de Gaia até ser engarrafado, entre o 2º e o 3º ano, depois de aprovado.

#### Notas de Prova

De corretinta, o Porto Vintage 2009 tem personalidade intensa, com aromas a frutos vermelhos bem maduros, compotas e nuances de amoras enquanto jovem, dando lugar com a idade a um "bouquet" complexo e pleno de aromas terciários. Na boca mostra-se sempre potente, revelando um agradável e prolongado final de boca.

#### Vinification Process

*Partial de-stemming and controlled fermentation at 24/28°C, when must reaches the desired sugar level, fermentation is then interrupted by the addition of brandy (77%), followed by a minimum maturation period between the 2nd and 3rd years, in oak wood casks till bottling in our warehouses in Vila Nova de Gaia.*

#### Tasting Notes

*Colorful, Vintage Port 2009 is intense in personality, with aromas of ripe berries, jam and nuances of blackberries when young, becoming complex and full of tertiary aromas with age. The palate is always powerful, with a remarkable structure, revealing a pleasant and long aftertaste. To drink already, assuming however a great evolution in the bottle.*

**Região** Douro

**País** Portugal

**Solo** Xistoso

**Gradação Alcoólica** 20 % vol.

**Acidez Total** 5,32 g/dm<sup>3</sup>

**Açúcar Residual** 103,4 g/dm<sup>3</sup>

**Conservação** Conservação a 10 a 18°C em local seco e arejado

**Enólogo** Ana Urbano

**Region** Douro

**Country** Portugal

**Soil** Schistous

**Alcoholic Contents** 20 % vol.

**Total Acidity** 5,32 g/dm<sup>3</sup>

**Residual Sugar Content** 103,4 g/dm<sup>3</sup>

**Preservation** 10-18°C in a dry and airy place

**Winemaker** Ana Urbano

**Castas**

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

**Grape Varieties**

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

**Temperatura**

12/ 14°C

**Temperature**

12/ 14°C

**Potencial de Envelhecimento**

Guardar

**Ageing potential**

Keep

