



Vintage 2013

VINHO DO PORTO

Vinho do Porto de uma só colheita, produzido apenas em anos de excecional qualidade. Envelhecido em vasilhas de carvalho, é engarrafado entre o segundo e o terceiro ano após a vindima. Durante o estágio em garrafa, vai gradualmente adquirindo o extraordinário estilo de um grande vinho de guarda.



WWW.POCAS.PT

SUGESTÕES DE CONSUMO

Ideal como vinho de sobremesa ou convívio, acompanha queijos de muito boa qualidade, doces e chocolates. Servir à temperatura ambiente (18°C) após ter sido cuidadosamente decantado. Pode ser consumido desde já, ou aguardar uma favorável evolução na garrafa.

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE	Tinto doce - Porto Vintage
ORIGEM	Portugal - Região Demarcada do Douro
SUB-REGIÃO	Ervedosa do Douro (Cima Corgo); Numão (Douro Superior)
CASTAS	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão
IDADE DAS VINHAS	40-60 Anos
TIPO DE SOLO	Xisto
VINDIMA	Manual, com transporte em caixas de 30 kg
VINIFICAÇÃO	Fermentação controlada com macerações prolongadas, interrompida por adição de aguardente vínica.
ENVELHECIMENTO	Rigorosamente controlado, em cascos de carvalho, por sucessivas provas, até obter o certificado do Instituto do Vinho do Porto. 'Vin de Garde' por excelência, prossegue o envelhecimento em garrafa durante longos anos até ao momento de ser consumido.
ENGARRAFAMENTO	2015
ENOLOGIA	Jorge Manuel Pintão / André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR	Rubi intenso.
AROMA	Grande intensidade aromática onde predominam os aromas florais, mas com bastante fruta madura e alguma resina.
PALADAR	Equilibrado com taninos firmes e acidez ajustada, tornando o vinho sedoso e elegante. Um final frutado, bem expressivo e persistente.

ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL	20,03 % VOL.
AÇÚCAR RESIDUAL	112,00 g/L
ACIDEZ TOTAL	3,84 g/L em Ácido Tartárico
PH	3,70