

VINTAGE 2016

Quinta de Val da Figueira

Castas: Vinhas Velhas, Touriga Nacional

Idade das Vinhas: Mais de 40 anos

Solo: Xistoso

Denominação: D.O. Porto

Engarrafamento - Após dois anos de maturação em cascos de carvalho usados.

Armazenamento - O Vinho do Porto Vintage continua a evoluir durante décadas após o engarrafamento. Deve ser armazenado na horizontal, em ambiente fresco, idealmente a uma temperatura inferior a 16 °C.

Decantação - O Porto Vintage desenvolve naturalmente depósito na garrafa e deve ser decantado. Coloque a garrafa na vertical por algumas horas antes de decantar, para que o sedimento assente no fundo.

Servido - Harmoniza muito bem com queijos azuis (como Stilton ou Roquefort), chocolate negro e sobremesas ricas como fondant de chocolate ou tartes de frutos silvestres. Também pode ser apreciado sozinho, como vinho de meditação.

Notas de Prova

Cor: Quase opaco no centro, com orla violeta curta

Aroma: Fruta vermelha abundante, muito aromático

Paladar: Encorpado, com taninos firmes muito bem integrados com a fruta, equilibrado e com grande elegância

Final: Muito complexo, com final longo

Dados Analíticos

Álcool: 20% Vol.

pH: 3,50

Baumé: 3,8

Açúcares Totais: 107 g/L

Acidez Total: 4,72 g/L (ácido tartárico)

Alergénios: Contém sulfitos



VINTAGE 2016

Quinta de Val da Figueira