



PRODUTOR	Van Zeller Wine Collection, SA
ENÓLOGO	Álvaro Van Zeller
CLASSIFICAÇÃO	Vinho do Porto
CASTAS	Códega, Rabigato, Malvasia Fina, Arinto
VINDIMA	2007
ÁLCOOL	20.0 %
BAUMÉ	5.00
CAPACIDADE	75 cl
ALERGÉNIOS	Sulfitos
VEGANO	Não

FEUERHEERD'S PORTO COLHEITA 2007 WHITE



DOURO, Portugal

O ano vitícola 2006/2007 foi um ano diferente dos anteriores e começou numa nota positiva, rompendo a tendência de seca. A precipitação relativamente elevada no Inverno, foi muito importante para a reposição das reservas de água no solo. A chuva, manteve-se, no entanto durante a Primavera, o que nos trouxe alguns problemas de doenças e floração ineficaz, tendo tido consequências diretas na produção. Agosto foi também um mês fresco, o que atrasou ligeiramente a maturação. O ano terminou de forma positiva com condições climáticas boas para a maturação e vinhos de estilo elegante com frescura e acidez equilibrada.

VINIFICAÇÃO

Este vinho do Porto foi produzido pelo método tradicional. Depois da vindima manual as uvas foram esmagadas para um lagar. Após 1 dia de maceração e cerca de 2 dias de fermentação, momento em que se atinge a concentração de açúcar desejada no mosto, a fermentação é interrompida com adição de aguardente. Obteve-se um vinho fortificado, que estagiou em cascos de carvalho de Vinho do Porto, no Douro, sob o cuidado e atenção da equipa de enologia. Caso seja necessário, procede-se a uma ligeira filtração.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo dourada. Aroma delicado e suave a fruta de caroço e ligeiros apontamentos cítricos. Na boca é distinto e aveludado, com uma acidez refrescante bem conjugada com a sua doçura. Final de boca elegante e complexo.

HARMONIZAÇÃO

Excelente digestivo, acompanha especialmente bem sobremesas doces como tarte de amêndoa e bolo inglês, excelente com queijo da ilha e charutos

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.