



DOURO, Portugal

VINIFICAÇÃO

Depois da vindima manual das uvas sobrematuradas, estas são desengaçadas parcialmente e esmagadas para o lagar onde ocorre uma ligeira maceração antes da fermentação alcoólica (FA). Esta ocorre lentamente, a temperatura controlada. É adicionada aguardente vínica à fermentação no momento que se obtém a quantidade de açúcares (Bé) pretendido, originando assim um vinho fortificado que estagia em balseiros de carvalho, entre 3 a 5 anos. O lote final é obtido através do loteamento de vários vinhos com diversos períodos de estagio, tendo em media 4 anos, que são estabilizados e filtrados antes do engarrafamento em Gaia.

NOTAS DE PROVA

Vinho brilhante e de cor intensa púrpura, com rubi no rebordo. Aroma a ameixas e groselhas pretas, alcaçuz. Na boca, notas de fruta madura e compota.

HARMONIZAÇÃO

Pronto para ser apreciado tão cedo quanto a abertura da garrafa. Perfeito para acompanhar mousse de chocolate preto ou pudins, tortas de frutas ou *cream cheese*. O casamento ideal: Cheesecake frutos vermelhos.

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.

PRODUTOR	Van Zeller Wine Collection, SA
ENÓLOGO	Álvaro Van Zeller
CLASSIFICAÇÃO	Vinho do Porto
CASTAS	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca & Tinto Cão
ESTÁGIO	Balseiros de Carvalho 3 a 5 anos.
ÁLCOOL	20.0 %
BAUMÉ	3.30
CAPACIDADE	75 cl
ALERGÉNIOS	Sulfitos
VEGANO	Não