

VINHO DO PORTO TAWNY COLHEITA 2007



ANO DE COLHEITA: 2007 foi um ano excepcional com características muito específicas. Em particular, as abundantes chuvas de inverno que reabasteceram as reservas hídricas do solo, seguido de um verão relativamente ameno, com belos dias de sol mas noites frescas, que proporcionaram as condições ideais para o amadurecimento das uvas. Os açúcares vieram do amadurecimento adequado, e não da dessecação. A vindima decorreu em meados de setembro com um sol magnífico (à exceção de dois dias chuvosos no final de setembro), e as uvas estavam em perfeitas condições sanitárias. Depois de esmagadas nos lagares, apresentaram imediatamente uma excelente cor escura e aromas encantadores, com bom teor de açúcar e acidez. As fermentações foram longas e fáceis de controlar. As primeiras provas revelaram vinhos marcados pela elegância, fineza e equilíbrio notável. Decidimos então reservar um lote de vinho para a produção deste colheita.

DATA DE ENGARRAFAMENTO: Este vinho é engarrafado todos os anos. Por definição, um colheita passa toda a sua vida em barrica e é engarrafado de acordo com os pedidos.

VINIFICAÇÃO: Fermentado e pisado a pé em lagares de pedra.

ESTÁGIO: Três anos em Tonéis de carvalho, seguidos de 10 anos em cascos de 640 litros.

NOTAS DE PROVA: Bonita cor âmbar revelando ainda um centro grenat. Muito intenso e concentrado, este colheita apresenta uma mistura aromática harmoniosa e muito rica. Notas de especiarias e passas juntamente com amêndoa torrada e sabores frutados mais jovens. Algumas notas cítricas combinadas com a sua mineralidade e textura aveludada, fazem dele um vinho muito vivo, maravilhoso e sedutor para beber desde já.

CASTAS: 50% TOURIGA NACIONAL, 40% TOURIGA FRANCA; 10% TINTO CÃO

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	
Álcool (% Vol.): 19,5 Acidez Total: 5,2 g/l AT Açúcar Total: 130 g/dm ³ pH: 3,61	Caixa Individual de Madeira Caixa de Cartão 7 x 751 ml / Peso – 12,6 Kg	info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt