

Porto Colheita 1950



Questo Porto Vieira de Sousa risale all'anno **1950**. Questo Porto è un vino molto speciale poiché lo abbiamo imbottigliato per celebrare il 70° compleanno di nostra madre nel 2020. È un sontuoso esempio di Porto Tawny invecchiato.

Vinificazione: l'anno 1950 fu caratterizzato da un inverno rigido e da un'estate piovosa. A causa di queste condizioni, la vendemmia è stata ritardata, ma si è svolta in perfette condizioni. Questo vino fermenta nei vecchi frantoi di famiglia. Dopo la fortificazione con acquavite di vino, il vino affina in tonneaux e barriques.

Note di degustazione: bel colore marrone con un bordo marrone e un tocco di verde -

caratteristiche di un vecchio Porto Tawny. Al naso un vino d'altri tempi, ma vivissimo. Questo vino è di eccezionale qualità, con grandiosa complessità aromatica, concentrazione, equilibrio e un lunghissimo finale.

Produttore: Vieira de Sousa Lda

Regione: Douro

Tipo di terreno: Scisto

Età vigne: Oltre 90 anni

Vitigni: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cao, Tinta Roriz

Metodo di raccolta: Manuale

Vendemmia: Settembre/ottobre

Fermentazione: Nei "Lagares", dopo pressatura a piedi

Affinamento: Vecchi Tonneaux e barrique

Zucchero residuo: 89 g/l

Alcol: 20,5 % vol.

Baume: 3,2

pH: 3.62

Acidità totale: 3,9 g/l in acido tartarico

