

Porto Colheita 2003



Vieira de Sousa Colheita 2003 proviene solo dalla vendemmia 2003. Quest'anno è stato caratterizzato da un inverno normale e una primavera secca.

Vinificazione: questo vino fermentava nel vecchio Lagares a Quinta da Água Alta. Dopo la fortificazione con l'acquavite, il vino affina in una botte grande.

Note di degustazione: di colore rosso mattone/fulvo scuro, con delicati aromi di frutta secca. Questo vino ha una qualità eccezionale, molto aromatico, elegante, equilibrato e con un finale lungo.

Regione: Douro

Tipo di terreno: Scisto

Vitigni: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, tra gli altri

Metodo di raccolta: Manuale

Fermentazione: Nei "Lagares", dopo pressatura a piedi

Affinamento: Botte grande

Alcol: 20 % vol. **Baume:** 3,2 **pH:** 3.61

Produttore: Vieira de Sousa Lda

Età vigne: Oltre 30 anni

Vendemmia: Settembre/ottobre

Zucchero residuo: 120,2 g/l

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

