

Porto Colheita 2010



Questo Colheita Vieira de Sousa è un Tawny dell' annata 2010.

Vinificazione: il 2010 è stato caratterizzato da un inverno e inizio primavera con precipitazioni intense, diminuite nei mesi estivi. Le temperature sono state miti durante tutto l'anno. Questo vino è fermentato nei mulini di Quinta da Água Alta. Dopo essere stato fortificato con acquavite, il vino è invecchiato in un unico tino.

Note di degustazione: di colore rosso mattone, ha un profumo molto accattivante, con note di frutti rossi maturi che spiccano (prugna, ciliegia). Questo vino è di eccezionale qualità, molto aromatico, elegante, equilibrato e con un lungo finale.

Produttore: Vieira de Sousa Lda

Regione: Douro

Tipo di terreno: Scisto

Età vigne: Oltre 30 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: Tonneaux

Zucchero residuo: 89 g/l

Alcol: 20,5 % vol. **Baume:** 3,2 **pH:** 3.62 **Acidità totale:** 3,9 g/l in acido tartarico

