



DONAMATILDE

FAMILY OWNED ESTATE



PORTO VINTAGE 2016

DATA DA VINDIMA
2016

TIPO DE VINHO
Vinho do Porto da categoria especial
Vintage

ORIGEM E SUB-REGIÃO
Douro – Cima Corgo

CASTAS
Touriga Nacional, Touriga Franca,
Tinta Amarela, Tinta Barroca e Rufete

VINIFICAÇÃO
Tradicional de Vinho do Porto em que
a fermentação é interrompida com a
adição de aguardente vínica

ENVELHECIMENTO
Primeiros 2 anos em tonéis de
carvalho e restante em garrafa
(potencial de envelhecimento em
garrafa até mais de 20 anos)

COR
Intensa cor rubi

AROMA
Intenso e complexo a notas florais
e frutos do bosqu

SABOR
Na boca é um vinho encorpado, com
taninos fortes mas ao mesmo tempo
bem arredondados e elegantes. Final
de boca bastante prolongado.

**TEMPERATURA IDEAL PARA
SERVIR**
18°C

**RECOMENDAÇÕES DE
CONSUMO**
Manter a garrafa deitada; pode ser
apreciado 2 a 3 anos após a data da
vindima e melhora com o envelheci-
mento; decantar o vinho antes de
servir e consumi-lo nas 24 horas
seguintes à abertura da garrafa.

Teor alcoólico [% vol.]: 20,3
Açúcar residual (g/l): 108
Extracto seco (g/l): 131,1
Acidez total (g/l): 4,49