



DONAMATILDE

FAMILY OWNED ESTATE



VINHO DO PORTO COLHEITA 2014

DATA DA VINDIMA
2014

TIPO DE VINHO
Vinho do Porto da categoria especial Colheita

ORIGEM E SUB-REGIÃO
Douro – Cima Corgo

CASTAS
Vinhas Velhas

VINIFICAÇÃO
Como todos os Portos a fermentação foi interrompida com a adição de aguardente vínica

ENVELHECIMENTO
Primeiros 3 anos em tonéis de carvalho e seguintes em pipas de 600 litros. Envelhece pelo menos 7 anos

COR
Aloirado tinto intenso

AROMA

Intenso e complexo com notas de compota de amora e ameixa e toques de frutos secos.

SABOR

Na boca é denso, encorpado e com grande equilíbrio dado por uma baixa sensação de doçura.

TEMPERATURA IDEAL PARA SERVIR

12-18 °C

RECOMENDAÇÕES DE CONSUMO

Manter a garrafa deitada; o vinho está filtrado e pronto para ser consumido; pode manter a garrafa aberta por cerca de 3 meses

Teor alcoólico (% vol.): 19,94
Açúcar residual (g/l): 102
Extracto seco (g/l): 128,8
Acidez total (g/l): 5